حلويات شُميشة



مكتبة الامة

15-17 زنقة الإمام القسطلاني، الاحباس - الدار البيضاء

الهاتف : **89 94 31 022 - 44 07 44 022**

فاكس : **69 65 30 022**

e-mail : alouma@iam.net.ma

ISBN : 9981-851 42-6 / Dépôt légal : 2002-1930

إهداء

إلى جدتي رحمة...

أشكر كل من ساهم في إنجاز هذا الكتاب، وبالخصوص :

قاديري حسني محمد

إيريك جانتي

بوشرى

مقدمة

حلويات شميشة هو أول كتاب من سلسلة كتب أتمنى أن تحظى بإعجابكم.

عندما قررت أن أصدر هذا الكتاب إخترت أن أخصص جزءا منه للحلويات المغربية، نظرا لأهميتها ولأنها جزء لا يتجزء من ثراتنا الغني.

هناك كذلك جزء مخصص للطرطات وآخر للكيك حاولت أن أقدمهما بطريقة مبسطة كما عهدتموني، دون أن أنسى النصائح الضرورية لربح الوقت والجهد.

أشكركم على تشجيعكم ووفائكم.

شميشة

كعب غزال

مقادير العجين

1 ملعقة كبيرة زبدة

500غ دقيق

1 كأس من ماء الزهر

ماء دافئ

قبصة ملح

مقادير عجين اللوز

1 كلغ لوز مسلوق ومنقى

500غ سكر

1/2 كأس ماء زهر

1/2 كأس زبدة مذوبة

1/2 ملعقة صغيرة من القرفة مدقوقة

قبصة من المسكة الحرة

طريقة تحضير العجين

- يصب الدقيق مع الملح في قصعة، يضاف إليه الزبدة المذوبة، ماء الزهر وقليل من الماء الدافئ للحصول على عجين متجانس، يدلك جيدا حتى يصبح لينا ومطاطيا.
- يغطى العجين بمنديل ويترك جانبا لمدة خمس دقائق.

طريقة تحضير عجين اللوز

- يخلط اللوز المسلوق والمنقى مع السكر ثم يطحن الكل في الطحانة اليدوية للكفتة.
- نأخذ اللوز المطحون ونضيف إليه ماء الزهر، الزبدة المذوبة، القرفة والمسكة المدقوقة مع قليل من السكر ثم نخلط الكل جيدا ونحضر من الخليط أصابع بحجم **8** سنتم طول و**2** سنتم عرض (قطر).

طريقة إعداد الكعب

- يقسم العجين إلى كويرات صغيرة ثم يطلق بالمدلك للحصول على ورقة رقيقة من العجين.
- نضع أصابع اللوز متباعدة وسط العجين المرقق ثم نتني عليهم العجين (أي تغطى أصابع اللوز بالعجين المرقق). نضغط على كل كعب بأطراف الأصابع حتى يلتصق العجين باللوز، ويقطع كل كعب بالجرارة ثم يعطى له شكل هلال.
- عندما ننتهي من تحضير كعب غزال يصفف على صفيحة مدهونة بالزيت. تثقب الحلوى بالإبرة ليتمكن البخار من التسرب منها أثناء الطهي.
- تدخل الصفيحة للفرن المسخن على درجة حرارة °**180** لمدة عشر دقائق حتى يصبح لون الحلوى ذهبيا.



حلوى الشباكية (1)

المقادير

1 كلغ دقيق
2 بيضات
1 كأس زيت الزيتون
1 كأس الزبدة مذوبة
1 كأس ماء الزهر
1 كأس الجلجلان
1/2 كأس خل
2 ملاعق كبار نافع مدقوق
2 ملاعق كبار سنيدة
1 ملعقة صغيرة قرفة
قليل من الزعفران الحر
قليل من خميرة الخبز
قليل من المسكة الحرة
قبصة ملح
الزيت للقلي

للتزيين

العسل
الجلجلان المحمر

طريقة التحضير

- يطحن جيدا الجلجلان في الطحانة الكهربائية.
- يسخن الزعفران الحر ثم يدق ويرقد في ملعقتين من ماء الزهر ويترك جانبا. أما الخميرة فتذاب فيما تبقى من ماء الزهر.
- في قصعة يخلط الدقيق مع الجلجلان، النافع، الملح، المسكة الحرة، القرفة والسكر، يضاف عليهم الخل، زيت الزيتون، الزبدة، الخميرة المذوبة في قليل من ماء الزهر، الزعفران الحر المرقد والبيض.
- يجمع العجين ويدلك جيدا حتى يصبح لينا ومتماسكا، بعد ذلك نحضر منه كويرات تلف في البلاستيك.
- تمدد الكويرة بالمدلك وتقطع بالجرارة إلى مربعات، تقسم هذه المربعات بالجرارة إلى خمسة أشرطة دون تفكك المربع أو استعمال مرشم الشباكية ثم تطوى برفع شريط وترك الآخر وتقلب لنحصل على شكل وردة. نكرر العملية حتى نتمم العجين.
- تقلى الحلوى في زيت ساخن حتى يصبح لونها ذهبيا ثم تطفى مباشرة في العسل الساخن لبضع دقائق.
- تزال الشباكية من العسل، توضع في صحن وتزين بالجلجلان محمر.



حلوى الشباكية (2)

المقادير

1كلغ دقيق

2 بيضات

1/2كلغ جلجلان

1/4كلغ لوز

1 كأس زبدة مذوبة

1 كأس ماء الزهر

كأس ونصف زيت الزيتون

ملعقة كبيرة قرفة

ملعقة صغيرة نافع

قبصة ملح

زعفران حر

1 كيس خميرة كيماوية

قبصة خميرة معجونة

قبصة من المسكة الحرة

الزيت للقلي

للتزيين

العسل مع قليل من الجلجلان المحمر

طريقة التحضير

- يحمر الجلجلان ويطحن في الطحانة الكهربائية.
- يسلق اللوز، يقشر، يحمر في الفرن ثم يطحن في الطحانة الكهربائية مع المسكة الحرة.
- يذاب الزعفران الحر المدقوق في نصف كمية ماء الزهر.
- تذاب الخميرة المعجونة فيما تبقى من ماء الزهر.
- في قصعة نضع الدقيق، الجلجلان، اللوز، القرفة، النافع، الملح، الخميرة الكيماوية ثم يعجن الكل بماء الزعفران، ماء الخميرة المعجونة، الزبدة، زيت الزيتون والبيض.
- عندما يجمع العجين يدلك جيدا ويقسم إلى كويرات نتركها ترتاح لمدة خمس دقائق.
- تمدد الكويرة بالمدلك وتقطع بالجرارة إلى مربعات، تقسم هذه المربعات بالجرارة إلى خمسة أشرطة دون تفكك المربع أو استعمال مرشم الشباكية ثم تطوى برفع شريط وترك الآخر وتقلب لنحصل على شكل وردة. نكرر العملية حتى نتمم العجين.
- تقلى الحلوى في زيت ساخن حتى يصبح لونها ذهبيا ثم تطفى مباشرة في العسل الساخن لبضع دقائق.
- تزال الشباكية من العسل، توضع في صحن وتزين بالجلجلان محمر.

كعب غزال مفند في السكر الصقيل

مقادير العجين

1 ملعقة كبيرة زبدة

500غ دقيق

1 كأس من ماء الزهر

ماء دافئ

قبصة ملح

مقادير عجين اللوز

1كلغ لوز مسلوق ومنقي

500غ سكر

1/2 كأس ماء زهر

1/2 كأس زبدة مذوبة

1/2 ملعقة صغيرة قرفة مدقوقة

قبصة من المسكة الحرة

للتزيين

ماء الزهر

أبيض البيض

السكر الصقيل

طريقة تحضير العجين

- يصب الدقيق مع الملح في قصعة، يضاف إليه الزبدة المذوبة، ماء الزهر وقليل من الماء الدافئ للحصول على عجين متجانس يدلك جيدا حتى يصبح لينا ومطاطيا .
- يغطى العجين بمنديل ويترك جانبا لمدة خمس دقائق.

طريقة تحضير عجين اللوز

- يخلط اللوز المسلوق والمنقى مع السكر ثم يطحن الكل في الطحانة اليدوية للكفتة .
- نأخذ اللوز المطحون ونضيف إليه ماء الزهر، الزبدة المذوبة، القرفة والمسكة المدقوقة مع قليل من السكر ثم نخلط الكل جيدا ونحضر من الخليط أصابع بحجم 8 سنتم طول و2 سنتم عرض (قطر).

طريقة إعداد الكعب 1

- يقسم العجين إلى كويرات صغيرة ثم يطلق بالمدلك للحصول على ورقة من العجين.
- نضع أصابع اللوز متباعدة وسط العجين المورق ثم نتني عليهم العجين (أي تغطى أصابع اللوز بالعجين المرقق) نضغط على كل كعب بأطراف الأصابع حتى يلتصق العجين باللوز، ويقطع كل كعب بالجرارة ثم يعطى له شكل هلال.
- عندما ننتهي من تحضير كعب غزال يصفف على صفيحة مدهونة بالزيت. تثقب الحلوى بالإبرة وذلك ليتمكن البخار من التسرب أثناء الطهي.
- تدخل الصفيحة للفرن المسخن على درجة حرارة 180° لمدة عشر دقائق، عندما تخرج الحلوى من الفرن تغطس واحدة تلو الأخرى في ماء الزهر وتفند جيدا في السكر الصقيل.

يتبع...

طريقة إعداد كعب غزال مفند بدون عجين 2

- تحضر أصابع من عجين اللوز طولها **8** سنتم وعرضها **2** سنتم (قطرها) تغطس في أبيض البيض ثم تفند في السكر الصقيل وتصفف على صفيحة مغطاة بورق السلفيريزي (papier sulfurisé).
- تدخل الصفيحة للفرن المسخن على درجة حرارة **180**° لمدة **8** إلى **10** دقائق.
- عندما تخرج الحلوى من الفرن ترش بالسكر الصقيل قبل التقديم.

لا يرقق كثيرا العجين الذي يحضر به كعب غزال المفند في السكر الصقيل حتى لا يتمزق عندما يغطس في ماء الزهر.



بريوات باللوز

المقادير

500غ لوز مسلوق ومنقي

125غ سكر

2 ملاعق كبار ماء زهر

1 ملعقة صغيرة من القرفة مدقوقة

قليل من المسكة الحرة

20 ورقة البسطيلة

الزيت للقلي

العسل

للتزيين

الجلجلان المحمر

طريقة التحضير

- يخلط اللوز المسلوق والمنقى مع السكر ثم يطحن الكل في الطحانة حتى نحصل على عجين اللوز أملس.
- نأخذ اللوز المطحون ونضيف إليه ماء الزهر، القرفة والمسكة المدقوقة مع قليل من السكر ثم يعجن الكل جيدا. تحضر كويرات صغيرة بحجم جوزة.
- تقطع ورقة البسطيلة إلى أربعة أشرطة ثم توضع كويرة اللوز في الطرف الأعلى للشريط وتطوى البريوة على شكل مثلث حتى آخر الشريط ثم تدهن بقليل من العجين السائل (قليل من الدقيق والماء) حتى تلتصق الورقة.
- عندما ننتهي من طي البريوات تقلى في حمام زيت ساخن حتى تأخذ لونا ذهبيا، ثم تغطس بعد ذلك مباشرة في العسل الساخن لمدة خمس دقائق لتتعسل.
- تصفى البريوات وقبل تقديمها ترش بقليل من الجلجلان محمر.



بريوات باللوز مقلي

المقادير

500غ لوز مسلوق، منقي ومقلي

125غ سكر

2 أصفر البيض

2 ملاعق كبار ماء زهر

1 ملعقة صغيرة من القرفة مدقوقة

قليل من المسكة الحرة

20 ورقة البسطيلة

الزيت للقلي

العسل

للتزيين

الجلجلان المحمر

طريقة التحضير

- يخلط اللوز المسلوق، المنقى والمقلي مع السكر ثم يطحن الكل في الطحانة حتى نحصل على عجين اللوز أملس.
- نأخذ اللوز المطحون ونضيف إليه ماء الزهر، القرفة، أصفر البيض والمسكة المدقوقة مع قليل من السكر ثم يعجن الكل جيدا. تحضر كويرات صغيرة بحجم جوزة.
- تقطع ورقة البسطيلة إلى أربعة أشرطة ثم توضع كويرة اللوز في الطرف الأعلى للشريط وتطوى البريوة على شكل مثلث حتى آخر الشريط ثم تدهن بقليل من العجين السائل (قليل من الدقيق والماء) حتى تلتصق الورقة.
- عندما ننتهي من طي البريوات تقلى في حمام زيت ساخن حتى تأخذ لونا ذهبيا، ثم تغطس بعد ذلك مباشرة في العسل الساخن لمدة خمس دقائق لتتعسل.
- تصفى البريوات وقبل تقديمها ترش بقليل من الجلجلان المحمر.

بعدما يسلق اللوز وينقى، يوضع في صفيحة و يدخل للفرن حتى يتحمر ثم يطحن. وعوض قلي البريوات في الزيت، تدهن بالزبدة و تدخل للفرن حتى تتحمر، تخرج من الفرن و تطفى ساخنة في العسل هذه الطريقة تمنحنا بريوات خفيفة، تحتوي على كمية أقل من الدهون.

المقروط

مقادير عجين السميدة

500غ سميدة رقيقة

1 كأس من الزبدة المذوبة

1 كأس ماء الزهر

1/2 ملعقة ملح

قبصة من الزعفران الحر المدقوق

مقادير عجين التمر

500غ تمر مغسول، ممسوح ومنقي من العظم

250غ لوز مسلوق منقي ومطحون

1 ملعقة صغيرة قرفة مدقوقة

1/4 ملعقة صغيرة قرنفل مدقوق

1كلغ عسل وكأس ماء الزهر

حمام زيت

للتزيين

رقائق اللوز المحمر

طريقة التحضير

- في قصعة يوضع السميد، الملح، الزعفران الحر المدقوق، يعجن السميد بالزبدة وماء الزهر، يمزج الكل جيدا حتى نحصل على عجين متماسك.
- يبخر التمر في الكسكاس حتى يصبح لينا، يوضع في إناء ثم يمعك بواسطة شوكة يضاف إليه اللوز المسلوق المنقي والمطحون، يعجن الكل جيدا ثم ينسم عجين التمر بالقرنفل والقرفة.
- تحضر من عجين السميدة قضبان تبسط باليد حتى نحصل على قطع مستطيلة طولها **20** سنتم، عرضها **5** سنتم وعلوها نصف سنتم.
- تحضر أصابع من عجين التمر وتوضع وسط مستطيلات السميد ثم تطوى عليها جوانب المستطيل حتى يغطى التمر.
- تبسط مستطيلات السميدة المحشوة بالتمر مرة أخرى ثم تقطع على شكل قطع عرضها **1**سنتم.
- تقلى قطع المقروط في الزيت الساخن حتى تتحمر ثم تطفى مباشرة في العسل الساخن مع ماء الزهر.
- عندما يشرب المقروط العسل يصفى ويقدم مزينا برقائق اللوز المحمر.

يبسط ويطوى عجين السميد بحذر حتى لا يتفتت.

غريبة الگرگاع

مقادير عجين الگرگاع

500غ گرگاع

200غ سكر صقيل

قبصة من المسكة الحرة المدقوقة

قبصة ملح

المقادير

100غ سكر صقيل

1/2 ملعقة صغيرة قرفة

3 أصفر البيض

بيضة كاملة

1 كيس خميرة كيماوية

4 ملاعق كبيرة زبدة مذوبة

للتزيين

أبيض البيض

السكر الصقيل

طريقة التحضير

- ينقى الگرگاع، يضاف إليه السكر الصقيل، قبصة المسكة الحرة، الملح ويطحن الكل في طحانة يدوية حتى نحصل على عجين الگرگاع أملس.
- يطرب البيض جيدا مع السكر الصقيل حتى يتضاعف حجم الخليط ويصبح على شكل رغوة خفيفة يضاف إليه القرفة، الخميرة، الزبدة.
- يصب الخليط على عجين الگرگاع يمزج الكل جيدا للحصول على عجينة متماسكة.
- تحضر كويرات صغيرة تمرر في أبيض البيض ثم تفند في السكر الصقيل وتصف فوق صفيحة مدهونة بالزبدة ومرشوشة بالدقيق تدخل الصفيحة للفرن المسخن على درجة حرارة °**160** لمدة **25** إلى **30** دقيقة.
- عندما تخرج الحلوى من الفرن تفند مرة أخرى في السكر الصقيل.



كعب غزال مفند في الجلجلان

مقادير عجين اللوز

1كلغ لوز مسلوق ومنقي

500غ سكر

1/2 كأس ماء زهر

1/2 كأس زبدة مذوبة

قليل من القرفة المدقوقة

قليل من المسكة الحرة

للتزيين

أبيض البيض

الجلجلان

طريقة عجين اللوز

- يخلط اللوز المسلوق والمنقى مع السكر ثم يطحن الكل في الطحانة.
- نأخذ اللوز المطحون ونضيف إليه ماء الزهر، الزبدة المذوبة، القرفة والمسكة المدقوقة مع قليل من السكر ثم نخلط الكل جيدا ونحضر من الخليط أصابع بحجم 8 سنتم طول و 2 سنتم عرض (قطر).

طريقة إعداد كعب غزال

- نأخذ أصابع اللوز تدهن بأبيض البيض وتفند في الجلجلان ونعطيها شكل هلال.
- عندما ننتهي من تحضير كعب غزال يصفف على صفيحة مدهونة بالزيت وتدخل للفرن المسخن على درجة حرارة °180 لمدة عشر دقائق.



غريبة الدقيق والزبدة

المقادير

500غ دقيق

250غ زبدة

250غ سكر سنيدة

1 ملعقة كبيرة سمن

1 كيس خميرة كيماوية

قبصة ملح

طريقة التحضير

- تخلط الزبدة والسمن مع السكر جيدا حتى نحصل على كريم، نضيف إلى هذا الخليط الدقيق المغربل مع الخميرة والملح حتى يجمع العجين، يدلك جيدا ويمكن طحنه في مطحنة اللوز اليدوية لعدة مرات حتى نحصل على عجين أملس و مدلوك.
- بعد ذلك نحضر كويرات صغيرة بحجم الگرگاعة.
- نضعها فوق صفيحة مدهونة أو مغطاة بالورق سلفيريزي (sulfurisé).
- ندخل الصفيحة للفرن المسخن على درجة حرارة متوسطة (°180) من 15 إلى 20 دقيقة حتى تتحمر الحلوى.



كعب غزال بالفواكه المعسلة

مقادير عجين اللوز

1كلغ لوز مسلوق ومنقي

500غ سكر

1/2 كأس ماء الزهر

1/2 كأس زبدة مذوبة

قليل من المسكة الحرة

150غ فواكه معسلة

للتزيين

أبيض البيض

رقائق اللوز

طريقة عجين اللوز

- يخلط اللوز المسلوق والمنقى مع السكر ثم يطحن الكل في الطحانة.
- نأخذ اللوز المطحون ونضيف إليه ماء الزهر، الزبدة المذوبة، والمسكة المدقوقة مع قليل من السكر، تقطع الفواكه المعسلة إلى قطع صغيرة جدا وتضاف إلى خليط اللوز ثم يمزج الكل جيدا ونحضر من الخليط أصابع بحجم **8** سنتم طول و **2** سنتم عرض (قطر).

طريقة إعداد كعب غزال

- نأخذ أصابع اللوز تدهن بأبيض البيض وتفند في رقائق اللوز ونعطيها شكل هلال.
- عندما ننتهي من تحضير كعب غزال يصفف على صفيحة مدهونة بالزيت وتدخل للفرن المسخن على درجة حرارة °**180** لمدة عشر دقائق.



محنشة

مقادير عجين اللوز

1كلغ لوز مسلوق ومنقي

500غ سكر

1/2 كأس ماء زهر

1/2 كأس زبدة مذوبة

1/2 ملعقة صغيرة من القرفة المدقوقة

قليل من المسكة الحرة

مقادير الورقة

200غ زبدة

1كلغ ورقة

للتزيين

أصفر البيض أو قليل من الحليب

طريقة التحضير

- يخلط اللوز المسلوق والمنقى مع السكر ثم يطحن الكل في الطحانة اليدوية للكفتة حتى نحصل على عجين لوز أملس.
- نأخذ اللوز المطحون ونضيف إليه ماء الزهر، الزبدة المذوبة، القرفة والمسكة المدقوقة مع قليل من السكر ثم نخلط الكل جيدا ونحضر من الخليط قضبان طويلة.
- تقطع الورقة إلى مربعات، نلصقها فيما بينها بالزبدة المذوبة حتى نحصل على مستطيل طويل، ندهنه بالزبدة، نضع فوقه قضبان اللوز ونلف الورقة على قضبان اللوز ثم نبدأ لوي المحنشة وذلك بلف القضيب على نفسه.
- نضع المحنشة في صنية مدهونة بالزبدة.
- تصب الزبدة فوق المحنشة ويدهن وجهها بأصفر البيض أو الحليب. ندخلها إلى فرن مسخن على درجة حرارة متوسطة حتى تتحمر.
- عندما تخرج من الفرن تزين بالقرفة والسكر الصقيل كما يمكن سقي المحنشة بالعسل الساخن مع كأس من ماء الزهر.



الفقاص بالزبيب واللوز

المقادير

1كلغ دقيق

125غ زبدة

250غ زبيب

250غ لوز مهرمش

5 بيضات

2 خميرة كيماوية (خميرة الحلوى)

300غ سكرسنيدة

1/4 كأس ماء الزهر

قبصة ملح

طريقة التحضير

- تذاب الزبدة.
- يغربل الدقيق مع الملح والخميرة الكيماوية.
- يخلط البيض مع السكر جيدا باليد نضيف إليه الزبدة المذوبة، ماء الزهر، اللوز، الزبيب ثم الدقيق مع الملح والخميرة.
- يجمع العجين ويدلك جيدا ويقسم بعد ذلك إلى كويرات تحول إلى قضبان طولها **30** سنتم وعرضها (قطرها) **4** سنتم.
- تصفف القضبان فوق صفيحة مدهونة وتدخل للفرن المتوسط الحرارة (°**180**) لمدة **10** دقائق، تخرج ولونها أبيض، ونتركها جانبا لتبرد.
- تقطع القطبان بسكين حاد على شكل دوائر مائلة وترجع ثانية إلى الفرن حتى يتم نضجها ويصبح لونها ذهبيا.

لتزيين وجه الفقاص يطرب أصفر البيض مع قليل من القهوة سريعة الذوبان يدهن قضيب العجين بالخليط ويشرط بالشوكة قبل تقطيعه.



حلوى مدورة باللوز

مقادير العجين

1 ملعقة كبيرة زبدة

500غ دقيق

كأس من ماء الزهر

ماء دافئ

قبصة ملح

طريقة تحضير العجين

- يصب الدقيق مع الملح في قصعة، يضاف إليه الزبدة المذوبة، ماء الزهر وقليل من الماء الدافئ للحصول على عجين أملس ومتجانس يدلك جيدا حتى يصبح لينا ومطاطيا .
- نغطي العجين بمنديل ونتركه جانبا لمدة خمس دقائق.

مقادير عجين اللوز

1كلغ لوز مسلوق ومنقي

500غ سكر

1/2 كأس ماء زهر

1/2 كأس زبدة مذوبة

قليل من المسكة الحرة

طريقة تحضير عجين اللوز

- يخلط اللوز المسلوق والمنقى مع السكر ثم يطحن الكل في الطحانة اليدوية للكفتة .
- نأخذ اللوز المطحون ونضيف إليه ماء الزهر، الزبدة المذوبة والمسكة المدقوقة مع قليل من السكر ثم نخلط الكل جيدا ونحضر من الخليط قضبان رقيقة بحجم 20 سنتم طول و 1سنتم عرض (قطر).

للتزيين

أبيض بيضة

100غ رقائق اللوز

طريقة إعداد الحلوى

- يقسم العجين إلى كويرات صغيرة ثم يطلق بالمدلك للحصول على شريط رقيق من العجين طوله 20 سنتم وعرضه 4 سنتم.
- نضع قضبان اللوز وسط الشريط المرقق ثم يلف على القضبان ويقطع بالسكين قطع صغيرة طولها من 4 إلى 5 سنتم.
- عندما ننتهي من تحضير الحلوى يلصق طرفاها بأبيض البيض ويضغط عليهما بالأصابع حتى يلتصقا، يغمس وجه الحلوى في أبيض البيض ويفند في رقائق اللوز. تصفف الحلوى على صفيحة مدهونة بالزبدة ومرشوشة بالدقيق.
- تدخل الصفيحة للفرن المتوسط الحرارة لمدة عشر دقائق حتى تتحمر .



سلو

المقادير

1كلغ دقيق

500غ لوز مقلي ومهرمش

500غ جلجلان محمر

1 ملعقة كبيرة نافع مدقوق

2 ملاعق كبار قرفة مدقوقة

1/2 ملعقة صغيرة المسكة الحرة المدقوقة

الزبدة لجمع خليط سلو

العسل حسب الذوق

للتزيين

اللوز مقلي

طريقة التحضير

- يحمر الدقيق ويغربل ثم يوضع في إناء كبير نضيف إليه الجلجلان محمر، اللوز مقلي ومهرمش، النافع، القرفة والمسكة الحرة ونخلط الكل. نجوف وسط الخليط ونصب فيه الكمية الكافية من الزبدة المذوبة ويدلك الخليط جيدا بين الكفين حتى تمتزج جميع العناصر ويشرب الدقيق الزبدة، نضيف العسل ويدلك مرة أخرى. يصفف في إناء ويزين باللوز المقلي.
- الزبدة التي نستعمل لمزج سلو يجب تصفيتها وذلك بتذويبها ثم تركها جانبا حتى تجمد. نأخذ فقط القشرة أما الحليب الذي يبقى في قاع الإناء لا يجب استعماله، تذاب قشرة الزبدة المجمدة مرة أخرى ثم يعجن بها سلو.

استعمال الزبدة المصفاة يساعدنا على الإحتفاظ بسلو لمدة أطول دون أن يغمل.



غريبة السميدة والكوك

المقادير

250غ سميدة رقيقة

750غ كوك

6 بيضات

350غ سكر سنيدة

2 كيسان زبدة مذوبة

1 كيس فنيلا أو قطرات من روح ماء الزهر

2 خميرة كيماوية

1 قشرة حامضة محكوكة

للتزيين

السكر الصقيل

ماء الزهر

طريقة التحضير

- يطرب البيض مع السكر سنيدة والفنيلا ثم نضيف له قشرة الحامض الزبدة، الكوك، السميدة والخميرة، يخلط الكل جيدا للحصول على عجين متماسك.
- تحضر كويرات صغيرة بحجم الگرگاعة، تغطس في ماء الزهر وتفند في السكر الصقيل.
- توضع الحلوى فوق صفيحة مدهونة بالزبدة ومرشوشة بالدقيق ثم تدخل للفرن المتوسط الحرارة من **15** إلى **20** دقيقة.
- عندما نخرج الحلوى من الفرن تفند مرة أخرى في السكر الصقيل.



بسبوسة

المقادير

3 كؤوس كبار سميدة رقيقة

1 كأس كبير سميدة غليظة

2 أكياس فنيلا

3 ملاعق كبار ماء الزهر

1 كأس ونصف سنيدة

2 ياغورت مسوس طبيعي

100غ لوز مطحون

250غ زبدة

2 خميرة كيماوية

السيرو

2 كؤوس سنيدة

كأس ماء ونصف

1 ملعقة كبيرة عصير الحامض

العسل حسب الذوق

للتزيين

لوز مسلوق

طريقة التحضير

- تخلط السميدة الرقيقة والغليظة، الفنيلا، اللوز المطحون، السنيدة، الخميرة، الزبدة، ماء الزهر والياغورت، ويجمع العجين.
- يصب عجين السميدة في قالب للحلوى مدهون بالزبدة ويدخل للفرن المسخن على درجة حرارة متوسطة حتى يجف الخليط. يخرج من الفرن ويسقى بنصف كمية السيرو ويقطع على شكل مربعات مائلة ويزين كل مربع بلوزة ثم نعيد الحلوى للفرن.
- عندما تتحمر الحلوى تخرج من الفرن وتسقى ساخنة بما تبقى من السيرو وتترك لتبرد.

طريقة تحضير السيرو

- يمزج السكر، الماء، عصير الحامض، العسل ويوضع الكل فوق النار حتى الغليان (ويستعمل للسقي دائما ساخنا).

يمكن إضافة **10**سنتل قشدة مع الياغورت للحصول على بسبوسة غنية بمذاق الكريمة.

يمكن كذلك إستعمال البستاش بدل اللوز المطحون.



حلوى بالگرگاع في الكواغط

المقادير

250غ گرگاع

5 أبيض البيض

150غ سكر صقيل

للتزيين

الگرگاع

طريقة التحضير

- يطحن الگرگاع جيدا في الطحانة الكهربائية.
- يطرب أبيض البيض حتى يصبح كالثلج وأثناء التطراب نضيف إليه السكر الصقيل حتى نحصل على خليط يشبه المورانك (meringue) فنضيف إليه الگرگاع مطحون مع التحريك بمعلقة من الخشب من الأسفل نحو الأعلى حتى نتفادى تكسير أبيض البيض.
- تصفف الكواغط فوق صفيحة ثم تملأ بالخليط وتزين بنصف گرگاعة وتدخل للفرن المتوسط الحرارة من **15** إلى **20** دقيقة.

يمكن تحضير نفس الوصفة بإستعمال عوض الگرگاع: كاوكاو، اللوز...



ماكرون

المقادير

125غ مسحوق اللوز

150غ سكر صقيل

2 ابيض البيض

1/2 ملعقة صغيرة روح الفنيلا

2 قطرات روح اللوز

1 ملعقة كبيرة دقيق

للتزيين

لوز مسلوق ومنقي

طريقة التحضير

- نضع في إناء مسحوق اللوز، الدقيق، السكر، أبيض البيض، روح الفنيلا وروح اللوز، يخلط الكل جيدا ثم يحتفظ به في الثلاجة لمدة عشر دقائق.
- نضع الخليط في جيب الحلواني. توضع كويرات من العجين فوق صفيحة مدهونة بالزبدة ومرشوشة بالدقيق مع ترك فراغ فيما بينهم، ثم تزين باللوز المسلوق والمقشر.
- للحصول على ماكرون خفيف يطرب أبيض البيض مع السكر الصقيل حتى يصبح كالثلج ثم تضاف إليه باقي العناصر مع المزج بملعقة خشبية من الأسفل نحو الأعلى حتى لا يتكسر أبيض البيض.

يجب استعمال مسحوق اللوز وليس اللوز المسلوق والمقشر، يمكن شراءه جاهزا من المحلات التجارية.

سابلي باللوز

مقادير العجين

250غ دقيق

125غ زبدة

2 ملاعق كبار ماء بارد

1 أصفر بيضة

40غ سكر صقيل

قبصة ملح

مقادير عجين اللوز

200غ لوز

100غ سكر سنيدة

3 أصفر البيض

1/4 كأس زبدة مذوبة

قبصة حبة هيل مدقوقة

قبصة قرنفل مدقوق

للتزيين

السكر الصقيل

طريقة التحضير

- تخدم الزبدة مع الدقيق وقبصة الملح بأطراف الأصابع حتى نحصل على خليط مرمل ثم يضاف إليه السكر الصقيل يمزج الكل جيدا.
- يجمع الخليط بواسطة أصفر البيض والماء البارد حتى نحصل على عجين متجانس وأملس. يغطى العجين بقطعة من الثوب ويوضع في الثلاجة لمدة نصف ساعة.
- يسلق اللوز وينقى ثم يدخل للفرن المسخن على درجة حرارة متوسطة حتى يتحمر ثم يطحن في الطحانة الكهربائية مع السكر.
- يمزج عجين اللوز مع الزبدة، أصفر البيض، قبصة حبة هيل وقبصة القرنفل حتى يصبح عجين اللوز أملس فنحضر منه كويرات صغيرة من حجم جوزة.
- نخرج العجين من الثلاجة يمدد بواسطة المدلك حتى يصبح سمك العجين 3 ملمتر يقطع على شكل مربعات ضلعها 4 سنتم توضع كل كويرة لوز داخل مربع العجين وتجمع أطراف المربع ثم تقرص بواسطة أطراف الأصابع لكي نحصل على وردة صغيرة من العجين معمرة باللوز.
- تزين الوردات بثقوب وذلك باستعمال الشوكة.
- تصفف الحلوى فوق صفيحة مدهونة بالزبدة ومرشوشة بالدقيق وتدخل للفرن المسخن على درجة حرارة °180 حتى تتحمر.
- عندما تتحمر الحلوى تخرج من الفرن وترش بالسكر الصقيل.

بقلاوة

مقادير الحشو

500غ لوز مقشر ومحمر

100غ زبدة مذوبة

150غ سكر سنيدة

1/4 كأس ماء الزهر

1/2 ملعقة قرفة (حسب الذوق)

250غ عجينة مورقة

للتزيين

كأس ونصف من العسل

ربع كأس من ماء الزهر

100غ لوز مسلوق ومنقي

طريقة التحضير

- يطحن اللوز المقشر والمحمر مع السكر سنيدة ثم يعجن مع الزبدة المذوبة، ماء الزهر والقرفة حتى نحصل على خليط متجانس ومتماسك.
- تقسم العجينة المورقة إلى قطعتين متساويتين تمدد بواسطة المدلك على شكل مربع.
- في صينية للفرن مغطاة بورق سلفيريزي تفرش قطعة أولى من العجين، تثقب بواسطة شوكة.
- يغطى العجين بطبقة سميكة من اللوز ثم يغطى بالطبقة الثانية من العجين المثقب بالشوكة.
- تدخل الصفيحة للثلاجة لمدة نصف ساعة حتى يبرد جيدا العجين، عندما تخرج الصينية من الثلاجة تقطع الحلوى على شكل مربعات يزين وسطها باللوز المسلوق والمقشر.
- تدخل الصينية للفرن المسخن على درجة حرارة °**220** حتى تتحمر الحلوى وتخرج من الفرن.
- يسخن العسل مع ماء الزهر ثم يصب على الحلوى ساخنة. بعدها تزال الحلوى من الصينية وتوضع في طبق التقديم.

يمكن تعويض اللوز بالفستق أو بخليط المكسرات.

بالنسبة للعجينة المورقة يمكن تعويضها بالورقة فيلو (pâte phyllo) أو ورقة البسطيلة.

عندما نستعمل أوراق البسطيلة تقطع على شكل مستطيل وتدهن بالزبدة المذوبة وتصفف أربع أوخمس ورقات فوق بعضها قبل أن تغطى باللوز.



فقاص صغير باللوز

مقادير العجين

1 ملعقة كبيرة زبدة

500غ دقيق

كأس من ماء الزهر

ماء دافئ

قبصة ملح

مقادير عجين اللوز

1كلغ لوز مسلوق ومنقي

500غ سكر

1/2 كأس ماء زهر

1/2 كأس زبدة مذوبة

قليل من القرفة مدقوقة

قليل من المسكة الحرة

طريقة تحضير العجين

- يصب الدقيق مع الملح في قصعة، يضاف إليه الزبدة مذوبة، ماء الزهر وقليل من الماء الدافئ للحصول على عجين أملس ومتجانس يدلك جيدا حتى يصبح لينا ومطاطيا.
- نغطي العجين بمنديل ونتركه جانبا لمدة خمس دقائق.

طريقة تحضير عجين اللوز

- يخلط اللوز المسلوق والمنقى مع السكر ثم يطحن الكل في الطحانة اليدوية للكفتة.
- نأخذ اللوز المطحون ونضيف إليه ماء الزهر، الزبدة المذوبة، القرفة والمسكة المدقوقة مع قليل من السكر ثم نخلط الكل جيدا ونحضر من الخليط قضبان رقيقة بحجم 20 سنتم طول و 1 سنتم عرض (قطر).

طريقة إعداد الفقاص

- يقسم العجين إلى كويرات صغيرة ثم يطلق بالمدلك للحصول على قطعة رقيقة من العجين طولها 20سنتم وعرضها 4سنتم.
- نضع قضبان اللوز وسط العجين المرقق ثم يلف على القضبان ويقطع بالسكين قطع صغيرة طولها 1سنتم.
- عندما ننتهي من تحضير الفقاص يصفف على صفيحة مدهونة.
- تدخل الصفيحة للفرن المتوسط الحرارة لمدة عشر دقائق حتى يصبح الفقاص ذهبي اللون.



غريبة بالعسل

المقادير

100غ زبدة

80غ سكر سنيدة (من الأحسن استعمال كاسوناد أوالسكر الأشقر)

1 بيضة كبيرة مطربة

2 ملاعق كبيرة عسل

180غ دقيق

1/4 ملعقة صغيرة بيكاربونات الصودا

للتزيين

السكر الصقيل

عسل جامد

طريقة التحضير

- تخدم الزبدة باليد جيدا حتى تصبح مثل الكريم، نضيف السكر ونستمر في المعك حتى ينسجم السكر مع الزبدة.
- يطرب الخليط بالطراب الكهربائي حتى يصبح لونه أبيض.
- تطرب البيضة مع العسل، يغربل الدقيق مع بيكاربونات الصودا ثم يضاف الكل على خليط الزبدة والسكر مع التحريك المستمر حتى تمتزج العناصر.
- يغطى العجين ويوضع في الثلاجة حتى يبرد جيدا.
- يخرج العجين من الثلاجة، يحضر منه غريبة من حجم الجوزة تصفف متباعدة فوق صفيحة مدهونة بالزبدة ومرشوشة بالدقيق. تدخل الصفيحة للفرن المسخن على درجة حرارة °**180** لمدة **12** حتى **15** دقيقة.
- عندما تنضج الحلوى تخرج من الفرن وتوضع فوق شبكة للحلوى حتى تبرد ثم تدهن بالعسل الجامد وتلصق واحدة مع الأخرى.
- تصفف الحلوى في طبق التقديم وترش بالسكر الصقيل.

حلوى بالزبيب وقشرة الليمون معسلة

المقادير

200غ دقيق

2 بيضات مطربة

1 كيس خميرة كيماوية

1/4 ملعقة صغيرة قرفة مدقوقة

قبصة سكنجبير

قبصة بسيبيسة مدقوقة

100غ زبدة

100غ زبيب

70غ قشرة الليمون المعسلة والمقطعة مربعات صغيرة

100غ سكر سنيدة

1 ملعقة كبيرة قشرة الليمون المحكوكة

2 ملاعق كبار عصير الليمون

قبصة ملح

طريقة التحضير

- يغربل الدقيق مع الملح، التوابل والخميرة الكيماوية.
- نضيف الزبدة ثم يخدم الدقيق مع الزبدة حتى يصبح الخليط مرمل.
- نضيف السكر، الزبيب، قشرة الليمون معسلة، قشرة الليمون محكوكة يعجن الخليط بالبيض المطرب وعصير الليمون حتى نحصل على عجينة منسجمة وثقيلة.
- نأخذ العجين بواسطة الملعقة ويصفف على شكل حلوى صغيرة فوق صفيحة مدهونة بالزبدة ومرشوشة بالدقيق (يوضع العجين بواسطة الملعقة أو شوكة بطريقة عشوائية حتى نتمكن من الحصول على شكل حجارة (des rochers) لذلك لا يجب تمليس وجه الحلوى).
- تدخل الصفيحة للفرن المسخن على درجة حرارة 200° لمدة 20 دقيقة حتى تنضج الحلوى.
- تخرج الصفيحة من الفرن وتوضع الحلوى فوق شبكة للحلوى حتى تبرد.
- إذا كان ممكنا يستحسن إستعمال سكنجبير المعسل مقطعا قطعا صغيرة جدا عوض سكنجبير المدقوق.

يمكن شراء سكنجبير المعسل في المحلات المتخصصة ببيع مواد الحلويات.

التمر والگرگاع معمرين

مقادير عجين اللوز

1كلغ اللوز

400غ سكر سنيدة

1/2 كأس زبدة مذوبة

1/2 ملعقة قرفة

1/2 كأس ماء زهر

مقادير التزيين

1/2كلغ تمر

1/2كلغ گرگاع

1/2 كأس ماء الزهر

طريقة التحضير

- يسلق اللوز، يقشر ثم يطحن مع السكر في الطحانة اليدوية حتى نحصل على عجين أملس.
- نضيف ماء الزهر، الزبدة و القرفة على عجين اللوز يمزج الكل جيدا، تحضر صبيعات صغيرة من حجم التمر بنصف كمية عجين اللوز و بالنصف الآخر نحضر كويرات من حجم الجوزة.
- يمسح التمر بماء الزهر و ينقى من العظم ثم يحشى بصبيعات اللوز.
- ينقى الگرگاع وتقسم كل حبة إلى إثنين، يلصق كل من النصفين بكويرة من عجين اللوز.

يمكن تحضير حشوة أخرى للتمر باللوز المقشر والمقلي وقطع الگرگاع.



حلوى بالكوك

المقادير

3 كؤوس سكر سنيدة

3 بيضات

6 كؤوس كوك

للتزيين

قطع من الفواكه المعسلة
(Fruits confits)

طريقة التحضير

- يطرب البيض مع السكر يضاف إليهم الكوك ثم يمزج الكل جيدا .
- يؤخذ قليل من الخليط بالملعقة أو برؤوس الأصابع ويوضع على صفيحة مدهونة ثم يزين بالفواكه المعسلة .
- تدخل الصفيحة للفرن المسخن على درجة حرارة °**180** لمدة **10** حتى **15** دقيقة .



بسكويت باللوز

المقادير

50غ لوز مطحون
125غ زبدة
50غ سكر سنيدة
1 أصفر بيضة
الدقيق حسب الخليط (**200**غ تقريبا)

للتزيين

100غ سكر صقيل
1 أبيض بيضة
50غ اللوز مسلوق، منقي ومقطع قطعا رقيقة على الطول

طريقة التحضير

- تخلط الزبدة مع السكر سنيدة للحصول على كريم، نضيف إليه أصفر البيض، اللوز ثم الدقيق. يمزج الكل حتى نحصل على عجين متجانس وأملس.
- يطلق العجين بالمدلك ويقطع على شكل دوائر. تصفف على صفيحة مدهونة.
- يخلط أبيض البيض مع السكر واللوز ونضع ملعقة صغيرة من الخليط فوق الحلوى ثم ندخلها للفرن المسخن على درجة حرارة متوسطة لمدة **15** دقيقة حتى تتحمر الحلوى.



غريبة اللوز (1)

مقادير عجين اللوز

500غ اللوز

200غ سكر صقيل

قبصة من المسكة الحرة المدقوقة

1/4 ملعقة من القرفة

قبصة ملح

المقادير

100غ سكر صقيل

ملعقة صغيرة من قشرة الليمون

3 أصفر البيض

بيضة كاملة

1 كيس خميرة كيماوية

4 ملاعق كبيرة زبدة مذوبة

للتزيين

أبيض البيض

رقائق اللوز

طريقة التحضير

- يسلق اللوز وينقى، يضاف إليه السكر الصقيل، قبصة المسكة الحرة، الملح، القرفة ويطحن الكل في طحانة يدوية حتى نحصل على عجين اللوز أملس.
- يطرب البيض جيدا مع السكر الصقيل حتى يتضاعف حجم الخليط ويصبح على شكل رغوة خفيفة يضاف إليه قشرة الليمون محكوكة، الخميرة، الزبدة.
- يصب الخليط على عجين اللوز يمزج الكل جيدا للحصول على عجينة متماسكة.
- تحضر كويرات بحجم الگرگاعة تمرر في أبيض البيض ثم تفند في رقائق اللوز وتصفف فوق صفيحة مدهونة بالزبدة ومرشوشة بالدقيق تدخل الصفيحة للفرن المسخن على درجة حرارة °**160** لمدة **25** إلى **30** دقيقة.
- عندما تنضج الحلوى تخرج من الفرن وتوضع في طبق التقديم ثم ترش بالسكر الصقيل.



غريبة اللوز (2)

مقادير عجين اللوز

500غ اللوز

200غ سكر صقيل

قبصة من المسكة الحرة مدقوقة

قبصة ملح

المقادير

100غ سكر صقيل

ملعقة صغيرة من قشرة الحامض محكوكة

3 أصفر البيض

بيضة كاملة

1 كيس خميرة كيماوية

4 ملاعق كبيرة زبدة مذوبة

للتزيين

أبيض البيض

السكر الصقيل

طريقة التحضير

- يسلق اللوز وينقى، يضاف إليه السكر الصقيل، قبصة المسكة الحرة، الملح ويطحن الكل في طحانة يدوية حتى نحصل على عجين اللوز أملس.
- يطرب البيض جيدا مع السكر الصقيل حتى يتضاعف حجم الخليط ويصبح على شكل رغوة خفيفة يضاف إليه قشرة الحامض محكوكة، الخميرة، الزبدة.
- يصب الخليط على عجين اللوز، يمزج الكل جيدا للحصول على عجينة متماسكة.
- تحضر كويرات بحجم الگرگاعة تمرر في أبيض البيض ثم تفند في السكر الصقيل وتصف فوق صفيحة مدهونة بالزبدة ومرشوشة بالدقيق تدخل الصفيحة للفرن المسخن على درجة حرارة °**160** لمدة **25** إلى **30** دقيقة.
- عندما تنضج الحلوى تخرج من الفرن وتوضع في طبق التقديم ثم ترش بالسكر الصقيل.



حلوى باللوز والكوك

المقادير

250غ اللوز

250غ كوك

4 بيضات

200غ سكر سنيدة

1 كيس فنيلا

1 كيس ونصف خميرة كيماوية

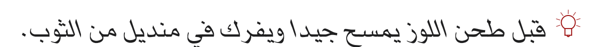
للتزيين

السكر الصقيل

كواغط الحلوة

طريقة التحضير

- يطحن اللوز بقشرته في الطحانة الكهربائية.
- يطرب البيض مع السكر سنيدة حتى يتضاعف حجم الخليط نضيف له الكوك، اللوز، الفنيلا والخميرة، يخلط الكل جيدا للحصول على مزيج متجانس.
- نحضر كويرات صغيرة تفند كليا في السكر الصقيل ثم توضع في الكواغط.
- تصف الكواغط فوق صينية تدخل للفرن المسخن على درجة حرارة °180 من 15 إلى 20 دقيقة.
- عند التقديم ترش الحلوى مرة أخرى بالسكر الصقيل.


قبل طحن اللوز يمسح جيدا ويفرك في منديل من الثوب.



حلوى بالجلجلان وكاوكاو

المقادير

250 غ جلجلان محمر ومطحون

250 غ كاوكاو محمر، منقي ومطحون

500 غ زبدة

250 غ سكر سنيدة

1 كيس خميرة كيماوية

400غ دقيق (حسب الخليط)

للتزيين

السكر الصقيل

طريقة التحضير

- تخلط الزبدة مع السكر جيدا حتى نحصل على كريم ثم نضيف الكاوكاو، الجلجلان، الخميرة ثم يجمع الكل بالدقيق. بعد ذلك نحضر كويرات صغيرة بحجم الگرگاعة.
- توضع الحلوى فوق صفيحة ثم تدخل للفرن المتوسط الحرارة من **15** إلى **20** دقيقة.
- عندما نخرج الحلوى من الفرن يفند وجهها في السكر الصقيل.

يمكن إعطاء الحلوى شكل هلال بدلا من كويرات أو غريبة

المقادير المعطاة تعطي **2**كلغ إلا ربع من الحلوى يمكن تحضير كمية أقل وذلك بقسم المقادير إلى **1/2** أو **1/4**.



حلوى اللوز مشكلة

مقادير عجين اللوز

650غ اللوز
300غ سكر صقيل
قبصة من المسكة الحرة مدقوقة
قبصة ملح

المقادير

100غ سكر صقيل
ملعقة صغيرة من قشرة الحامض محكوك
2 أصفر البيض
بيضة كاملة
4 ملاعق كبيرة زبدة مذوبة

للتزيين

فواكه معسلة
اللوز مسلوق ومفسخ

طريقة التحضير

- يسلق اللوز وينقى، يضاف إليه السكر الصقيل، قبصة المسكة الحرة، الملح ويطحن الكل في طحانة يدوية حتى نحصل على عجين اللوز أملس.
- يطرب البيض جيدا مع السكر الصقيل حتى يتضاعف حجم الخليط ويصبح على شكل رغوة خفيفة يضاف إليه قشرة الحامض محكوكة، والزبدة.
- يصب الخليط على عجين اللوز يمزج الكل جيدا للحصول على عجينة ملساء ومتماسكة.
- يفرغ قليل من العجين في جيب الحلواني وتشكل الحلوى كما في الصورة أو حسب الذوق مباشرة فوق صفيحة مدهونة بالزبدة ومرشوشة بالدقيق ثم تزين الحلوى بالفواكه المعسلة أو باللوز.
- تدخل الصفيحة للفرن المسخن على درجة حرارة 160° لمدة 25 إلى 30 دقيقة.



غريبة الجلجلان (1)

المقادير

1كلغ جلجلان منقي ومحمر

100غ زبدة

500غ سكر سنيدة

6 بيضات

1/2 كأس ماء الزهر

1/2 ملعقة صغيرة روح الفنيلا

2 أكياس خميرة كيماوية

200غ دقيق محمر
(حسب الخليط)

للتزيين

السكر الصقيل

طريقة التحضير

- يطحن الجلجلان محمر.
- يطرب البيض مع السكر، ماء الزهر والفنيلا ثم نضيف إليه الزبدة المذوبة، الجلجلان والخميرة نخلط الكل جيدا.
- ثم نبدأ بإضافة الدقيق المحمر شيئا فشيئا، للحصول على عجين متماسك.
- بعد ذلك نحضر كويرات صغيرة بحجم الگرگاعة، يفند وجهها في السكر الصقيل.
- نضعها فوق صفيحة مدهونة بالزبدة ومرشوشة بالدقيق.
- ندخل الصفيحة للفرن المتوسط الحرارة من 10 إلى 15 دقيقة.

يمكن عدم تفنيد غريبة في السكر الصقيل قبل إدخالها للفرن كما في الصورة



غريبة الجلجلان (2)

المقادير

500غ جلجلان

3 بيضات

1 كيس خميرة كيماوية

1/4 كأس ماء الزهر

1/2 كأس زبدة مذوبة

250غ سكر سنيدة

100غ نخالة القمح أو رقائق الخرطال

قبصة ملح

للتزيين

السكر الصقيل

أبيض البيض

طريقة التحضير

- يحمر الجلجلان في الفرن ويطحن جيدا في طحانة كهربائية.
- نضيف إليه رقائق الخرطال أو النخالة، سكر سنيدة، الخميرة و الملح.
- يعجن الكل بماء الزهر، الزبدة والبيض المطرب حتى نحصل على عجينة متماسكة نحضر منها كويرات بحجم الگرگاعة، تغطس في أبيض البيض، تفند في السكر الصقيل ثم تصف فوق صفيحة مدهونة بالزبدة ومرشوشة بالدقيق.
- تدخل الصفيحة للفرن المسخن على درجة حرارة °180 لمدة 15 إلى 20 دقيقة عندما تخرج الحلوى من الفرن ترش بالسكر الصقيل.

قبل استعمال رقائق الخرطال تطحن قليلا في الطحانة الكهربائية حتى تصبح الرقائق من حجم النخالة.

حلوى الدمالج باللوز

المقادير

100غ زبدة

1 أصفر بيضة

1/2 كيس خميرة كيماوية

50غ سكر صقيل

50غ مسحوق اللوز

200غ دقيق

قبصة ملح

للتزيين

السكر الصقيل

اللوز المسلوق والمنقي

طريقة التحضير

- تخلط الزبدة مع السكر جيدا حتى نحصل على كريم. نضيف إليه أصفر البيض، الخميرة، الدقيق مع الملح ومسحوق اللوز ويجمع العجين باليد حتى نحصل على خليط أملس.
- يحضر بالعجين دمالج، تصفف فوق صفيحة مدهونة أو مغطاة بالورق سيلفيريزي وتزين بحبة اللوز.
- تدخل الصفيحة للفرن المسخن على درجة حرارة °**150** لمدة **15** دقيقة.
- تخرج الحلوى من الفرن ثم تفند مباشرة في السكر الصقيل.

تنضج الحلوى من دون أن تتحمر أي يبقى لونها أبيضا.

حلوى الدمالج

المقادير

250غ زبدة

2 بيضات

1 كيس خميرة كيماوية

1 كيس فنيلا

1 كأس سكر صقيل

الدقيق حسب الخليط (**300**غ تقريبا)

قبصة ملح

للتزيين

السكر الصقيل

طريقة التحضير

- تطرب الزبدة مع السكر بالطراب حتى نحصل على كريم أملس، نضيف إليه البيض، الفنيلا، الخميرة، والدقيق مع الملح حتى يجمع العجين.
- تحضر دمالج من العجين وتصفف فوق صفيحة مدهونة أو مغطاة بالورق سيلفيريزي.
- تدخل الصفيحة للفرن المسخن على درجة حرارة **150** لمدة **15** دقيقة.
- تخرج الحلوى من الفرن ثم تفند مباشرة في السكر الصقيل.



حلوى الدمالج بكاوكاو والشكلاط

المقادير

4 بيضات

1 خميرة كيماوية

250غ سكرسنيدة

500غ كاوكاو محمر، منقي ومطحون

100غ مسحوق الشكلاط

الدقيق حسب الخليط (200غ تقريبا)

قبصة ملح

للتزيين

200غ شكلاط مذاب

150غ كوك

طريقة التحضير

- يطرب البيض مع السكر جيدا بالطراب الكهربائي حتى يتضاعف حجم الخليط ونحصل على رغوة نضيف إليه كاوكاو مطحون مسحوق الشكلاط، الملح، الخميرة والدقيق حتى يجمع العجين.
- يحضر بالعجين دمالج، تصفف فوق صفيحة مدهونة أو مغطاة بالورق سيلفيريزي.
- تدخل الصفيحة للفرن المسخن على درجة حرارة °180 لمدة 15 دقيقة.
- تخرج الحلوى من الفرن ثم تغطس في الشكلاط المذاب، تصفى فوق شبكة الحلوى وتفند في الكوك.



الفقاص بالشكلاط

المقادير

500غ كاكاو محمر، منقي ومهرمش (أو اللوز)

400غ بسكويت مطحون

250غ زبدة

250غ عسل

250غ مسحوق الشكلاط

طريقة التحضير

- تذاب الزبدة مع العسل نتركها جانبا لكي تبرد ثم نضيف إليها مسحوق الشكلاط، مسحوق البسكويت والكاوكاو المهرمش، يخلط الكل جيدا.
- يجمع العجين، يقسم إلى كويرات، تحول إلى قضبان طولها 30 سنتم وعرضها (قطرها) 4 سنتم تلف في كيس من البلاستيك الغذائي وتوضع في الثلاجة حتى تصبح صلبة.
- تخرج القضبان من الثلاجة وتقطع بسكين حاد على شكل دوائر.
- يحتفظ بالفقاص في الثلاجة.

يمكن أن نعوض الزبدة والعسل بكراميل الحليب وذلك بتغلية علبة من الحليب المحلى المركز في طنجرة ماء لمدة ساعة ونصف حتى يصبح الحليب كراميل ثم يعجن به الفقاص.



الفقاص باللوز والجلجلان

مقادير العجين

1 ملعقة كبيرة زبدة

500غ دقيق

كأس من ماء الزهر

ماء دافئ

قبصة ملح

مقادير عجين اللوز

1كلغ لوز مسلوق ومنقي

500غ سكر

1/2 كأس ماء زهر

1/2 كأس زبدة مذوبة

قليل من القرفة المدقوقة

قليل من المسكة الحرة

للتزيين

أبيض بيضة

100غ جلجلان

طريقة التحضير

- يصب الدقيق مع الملح في قصعة، يضاف إليه الزبدة المذوبة، ماء الزهر وقليل من الماء الدافئ للحصول على عجين أملس ومتجانس يدلك جيدا حتى يصبح لينا ومطاطيا.
- نغطي العجين بمنديل ونتركه جانبا لمدة خمس دقائق.

طريقة تحضير عجين اللوز

- يخلط اللوز المسلوق والمنقى مع السكر ثم يطحن الكل في الطحانة اليدوية للكفتة.
- نأخذ اللوز المطحون ونضيف إليه ماء الزهر، الزبدة المذوبة، القرفة والمسكة المدقوقة مع قليل من السكر ثم نخلط الكل جيدا ونحضر من الخليط قضبانا رقيقة بحجم 20سنتم طول و 1 سنتم عرض (قطر).

طريقة إعداد الفقاص

- يقسم العجين إلى كويرات صغيرة ثم يطلق بالمدلك للحصول على شريط رقيق من العجين طوله 20سنتم وعرضه 4سنتم.
- نضع قضبان اللوز وسط الشريط المرقق ثم يلف على القضبان ويقطع بالسكين قطعا صغيرة طولها 3سنتم.
- عندما ننتهي من تحضير الفقاص يغمس الرأسان في أبيض البيض ثم الجلجلان، يصفف على صفيحة مدهونة بالزيت.
- تدخل للفرن المتوسط الحرارة لمدة عشر دقائق حتى يصبح الفقاص ذهبي اللون.



صبيعات بسكنجبير

المقادير

- **150**غ زبدة
- **150**غ كليكوز
- **150**غ سكر سنيدة
- **150**غ دقيق
- **1/4** ملعقة صغيرة سكنجبير مدقوق

طريقة التحضير

- تذاب الزبدة في كصرولة مع الكليكوز والسكر، عندما تذوب الزبدة وتمتزج بالسكر نزيل الكصرولة من فوق النار ونتركها تبرد قليلا.
- يغربل الدقيق وسكنجبير ويضاف على الخليط.
- يمزج الخليط بمعلقة من الخشب حتى نحصل على عجين خفيف.
- نأخذ قليلا من العجين بواسطة ملعقة صغيرة ثم نصففه فوق صفيحة مدهونة بالزبدة ومرشوشة بالدقيق حتى نتمم كمية العجين مع الحرص على إبعاد حصص العجين من بعضها البعض، ثم تبسط قليلا بواسطة الأصبع.
- ندخل الصفيحة للفرن المسخن على درجة حرارة °**160** لمدة **10** دقائق حتى يصبح لون الحلوى ذهبيا.
- نخرج الصفيحة من الفرن ونترك الحلوى تبرد.
- بعدما تبرد الحلوى نزيلها بواسطة السكين أو الملعقة المسطحة.
- نأخذ ملاعق خشبية وندهن يدها بالزبدة ونلف حولها الحلوى للحصول على سيگار.
- نزيل السيگار من يد الملعقة ونتركه فوق شبكة الحلوى حتى يبرد.

بسكويت بالقرفة

المقادير

270غ زبدة

250غ سكر سنيدة

3 بيضات

500غ دقيق

ملعقة صغيرة قرفة مدقوقة

15غ بودرة اللوز

قشرة ليمونة محكوكة

2 ملاعق كبار زبيب مقطع قطعا صغيرة جدا

قبصة ملح

للتزيين

قليل من الحليب

سكر سنيدة

طريقة التحضير

- في قصعة يغربل الدقيق مع الملح والقرفة.
- تضاف الزبدة على الدقيق ويخدم الخليط بأطراف الأصابع حتى يترمل.
- نضيف على الخليط قشرة الليمون المحكوكة، الزبيب مقطع بودرة اللوز والسكر.
- يطرب البيض ويعجن به خليط الدقيق حتى نحصل على عجينة ملساء ومنسجمة.
- يلوى العجين في بلاستيك غذائي ثم في قطعة من الثوب ونضعه في الثلاجة ليلة كاملة.
- يخرج العجين من الثلاجة، يمدد بواسطة المدلك على طاولة مرشوشة بالدقيق حتى يصبح سمكه 1.5 سنتم ثم يقطع بقطاعة الحلوى حسب الذوق (على شكل دائرة أو وردة أو مثلث إلخ)
- يدهن وجه الحلوى بالحليب بواسطة الشيتة، يدر فوقها سكر سنيدة ثم تصفف الحلوى فوق صفيحة مدهونة بالزبدة ومرشوشة بالدقيق.
- تدخل الصفيحة للفرن المسخن على درجة حرارة 200° لمدة 20 دقيقة حتى يتحمر وجه الحلوى.
- تخرج الصفيحة من الفرن ثم تصف الحلوى فوق شبكة حتى تبرد.

بسكويت برقائق الذرة

المقادير

150غ زبدة

125غ سكر صقيل

1 بيضة

250غ دقيق

1 كيس خميرة كيماوية

1 قشرة حامضة محكوكة

50غ رقائق الذرة مهرمشة

قبصة ملح

للتزيين

فواكه معسلة (Fruits confits)

طريقة التحضير

- تطرب الزبدة مع السكر للحصول على كريم، نضيف البيض، قشرة الحامض محكوكة، الملح والدقيق مع الخميرة نخلط الكل جيدا للحصول على عجين متماسك وأملس.
- نحضر كويرات بحجم الگرگاعة، تفند في رقائق الذرة وتصفف فوق صفيحة مدهونة وتزين بقطع من الفواكه المعسلة.
- ندخل الصفيحة للفرن المسخن على درجة حرارة °180 من 20 إلى 25 دقيقة.



مربعات بالتمر

مقادير لتحضير الحشو

250غ تمر منقي من العظم ومقطع قطعا صغيرة

2 ملاعق كبار عصير الليمون

ملعقة صغيرة قشرة ليمونة محكوكة

15سنتل من الماء

2 ملاعق كبار زبدة

قبصة قرنفل مدقوق

مقادير لتحضير العجين

150غ دقيق

150غ رقائق الخرطال

250غ سكر سنيدة (غليظ)

175غ زبدة

ملعقة عصير الليمون

1/2 ملعقة صغيرة بيكاربونات الصودا

قبصة ملح

طريقة التحضير

- في كصرولة نضع التمر مقطع قطعا صغيرة، عصير الليمون، الزبدة، قشرة الليمون، الماء وقبصة القرنفل المدقوق.
- نضع الكصرولة فوق النار حتى يتعلك التمر دون أن يجف الخليط.
- نزيل الكصرولة من فوق النار ثم نترك الخليط يبرد جانبا.
- في إناء يغربل الدقيق، بيكاربونات الصودا والملح، نضيف إليهم رقائق الخرطال والسكر ثم يعجن الكل بالزبدة المذوبة وعصير الليمون.
- نأخذ طاوة مستطيلة متوسطة الحجم تدهن بالزبدة وترش بالدقيق.
- نفرش فيها نصف كمية العجين يمدد وسط الطاوة بواسطة الأصابع.
- تغطى طبقة العجين بخليط التمر ثم يغطى التمر بدوره بما تبقى من العجين.
- يملس وجه العجين بواسطة ظهر ملعقة كبيرة ثم تدخل الطاوة للفرن المسخن على درجة حرارة °180 لمدة 30 دقيقة.
- عندما يتحمر وجه الحلوى تخرج من الفرن ثم نتركها تبرد.
- بعدما تبرد الحلوى تقطع على شكل مربعات أو مستطيلات يمكن تزيينها بقليل من السكر الصقيل.

بسكويت بالفواكه المعسلة

المقادير

35غ رقائق اللوز

30غ گرگاع

1 ملعقة كبيرة قشرة الليمون المعسلة

1 ملعقة كبيرة الزبيب

5 حبات حب الملوك معسلة

3 قطع سكنجبير معسل

60غ الزبدة

55غ سكر صقيل

1 ملعقة كبيرة قشدة طرية

125غ الشكلاط أسود

طريقة التحضير

- يقطع الگرگاع، قشرة الليمون، الزبيب، سكنجبير، حب الملوك المعسل إلى قطع صغيرة ورقيقة.
- نضع الزبدة مع السكر في إناء فوق النار مع التحريك حتى يصبح الخليط متجانسا وذهبي اللون (دقيقة واحدة بعد الغليان) ثم نزيله من فوق النار، نضيف إليه رقائق اللوز، القشدة الطرية والفواكه المقطعة، يخلط الكل جيدا.
- تدهن الصينية أو تغطى بورق السلفيريزي، تحضر كويرات وتوضع متباعدة فيما بينها ثم تبسط قليلا بواسطة ملعقة صغيرة.
- تدخل الصينية للفرن المتوسط الحرارة لمدة **10** دقائق.
- يذاب الشكلاط في حمام مريم تخرج الحلوى من الفرن، نتركها تبرد ثم تدهن الجهة الملساء للحلوى بالشكلاط المذاب.

بسكويت بزبدة الكاوكاو

المقادير

100غ زبدة

100غ زبدة الكاوكاو

100غ سكر صقيل

80غ كاسوناد (سكر أشقر)

1 أصفر بيضة

80غ زبيب مقطع

200غ دقيق

2 أكياس خميرة كيماوية

قبصة ملح

طريقة التحضير

- تخلط الزبدة مع زبدة الكاوكاو، السكر والكاسوناد (سكر أشقر) للحصول على كريم، نضيف البيض، الزبيب والدقيق مع الخميرة والملح. نخلط الكل جيدا للحصول على عجين متماسك.
- نحضر كويرات بحجم الگرگاعة، تصفف فوق صفيحة مدهونة ومرشوشة بقليل من الدقيق، يبسط وجه الكويرات قليلا بظهر الشوكة.
- تدخل الصفيحة للفرن المسخن على درجة حرارة °**180** من **20** إلى **25** دقيقة.

للإحتفاظ بطراوة البسكوي يجب الإحتفاظ به في علبة حديدية تقفل بإحكام.



حلوى الشكلاط مزينة بالگرگاع

المقادير

250غ زبدة

250غ سكر صقيل

1/2 كيس خميرة كيماوية

2 بيضات

2 ملاعق كبار ماء بارد

500غ دقيق

قبصة ملح

للتزيين

250غ گرگاع

200غ شكلاط أسود

طريقة التحضير

- تخدم الزبدة مع السكر جيدا حتى نحصل على كريم.
- يطرب البيض والماء ويضاف على الكريم.
- تغربل الخميرة، قبصة الملح والدقيق ويصب شيئا فشيئا على الخليط الأول مع التحريك المستمر حتى نحصل على عجين أملس ومتماسك، يلف في قطعة من الثوب ويوضع في الثلاجة لمدة **15** دقيقة.
- يطلق العجين بالمدلك ويقطع على شكل دوائر صغيرة تصف فوق صفيحة مدهونة ومرشوشة بالدقيق.
- تدخل الحلوى للفرن المسخن على درجة حرارة °**200** لمدة **10** حتى **15** دقيقة.
- يذوب الشكلاط في حمام مريم. يدهن وجه الحلوى بالشكلاط ويزين بنصف گرگاعة.



بسكويت رقيق باللوز

المقادير

50غ دقيق

50غ بودرة اللوز

50غ رقائق اللوز

1 كيس سكر فنيلا

100غ سكر سنيدة

2 أبيض البيض

150غ زبدة مذوبة

طريقة التحضير

- يغربل الدقيق ويضاف إليه السكر، الفنيلا، بودرة اللوز ويخلط الكل.
- يطرب البيض بالطراب اليدوي حتى يصبح على شكل رغوة ثم يضاف إلى خليط الدقيق. يحرك المزيج حتى يصبح متجانسا.
- تضاف الزبدة المذوبة إلى الخليط مع التطراب بواسطة ملعقة خشبية حتى نحصل على عجين خفيف.
- يفرغ العجين في جيب الحلواني قطر رأسه **1**سنتم (une douille = 1cm).
- على صفيحة مدهونة بالزبدة ومرشوشة بالدقيق نفرغ العجين بواسطة جيب الحلواني على شكل أصابع طولها **5**سنتم.
- تدخل الصفيحة للفرن المسخن على درجة حرارة **170**° لمدة **5** دقائق.
- بعد مرور **5** دقائق نخرج الصفيحة من الفرن يرش وجه الحلوى برقائق اللوز ثم تدخل الصفيحة مرة أخرى للفرن من **5** إلى **10** دقائق.
- عندما تنضج الحلوى (أي تصبح حاشيتها محمرة ويبقى الوسط أبيضا) تزال من الصفيحة بواسطة الملعقة المسطحة الخاصة بالحلوى أو بواسطة السكين.

هذا النوع من البسكويت سهل التحضير ولا يتطلب مقادير كثيرة، يمكنه أن يرافق بشكل جيد سلطات الفواكه والمثلجات.

يحتفظ بهذه الحلوى في علبة مغلقة بإحكام لتجنب الرطوبة.

حلوى ملوية باللوز

المقادير

250 عجينة مورقة

100غ لوز

50غ سكر سنيدة

1 ملعقة قرفة مدقوقة

أبيض بيضة مطرب

طريقة التحضير

- يسلق اللوز ينقى ثم يهرمش في الطحانة.
- يمزج اللوز مع سكر سنيدة والقرفة.
- تمدد العجينة باردة فوق طاولة مرشوشة بالدقيق.
- يقطع العجين على شكل شرائط طولها **20** سنتم وعرضها **6** سنتم.
- تدهن شرائط العجين بأبيض البيض ثم ترش بخليط اللوز.
- يضغط قليلا بأطراف الأصابع على خليط اللوز حتى نتبثه على العجين.
- يقلب الشريط على الجهة الأخرى ونقوم بنفس العملية.
- عندما يزين الشريط من الوجهين يلوى مرتين على نفسه.
- توضع شرائط الحلوى فوق صفيحة مدهونة بالزبدة ومرشوشة بالدقيق، تدخل الصفيحة للفرن المسخن على درجة حرارة 220° لمدة **10** دقائق حتى تتحمر الحلوى.

تحضر هذه الحلوى خصوصا لإستعمال بقايا العجينة المورقة.

حلوى بالتمر

المقادير

250غ دقيق
100غ تمر مقطع رقيق
100غ گرگاع
300غ سكر سنيدة
125غ زبدة
1 بيضة مطربة
1 خميرة كيماوية
2 ملاعق كبار مسحوق الشكلاط
1 قشرة حامضة محكوكة
2 ملاعق كبار ماء
قبصة ملح

للتزيين

100غ شكلاط ذائب

طريقة التحضير

- في كصرولة تذاب الزبدة مع السكر، مسحوق الشكلاط والماء حتى نحصل على خليط متجانس نزيله من فوق النار ونتركه يبرد جانبا.
- في إناء نضع الدقيق، الخميرة، الملح، التمر، الگرگاع، قشرة الحامض والبيضة المطربة ويعجن الكل بالخليط الأول حتى نحصل على عجينة متجانسة.
- يصب العجين في قالب مستطيل مدهون بالزبدة ومرشوش بالدقيق ويدخل للفرن المسخن على درجة حرارة °180 لمدة 25 دقيقة حتى ينضج.
- تزال الحلوى من القالب حتى تبرد فوق شبكة الحلوى ثم يصب فوقها الشكلاط المذاب للتزيين.
- عندما يبرد الشكلاط تقطع الحلوى على شكل مربعات أو مستطيلات.



حلوى بالمربى وكاوكاو

المقادير

- 250غ زبدة
- 1/2 كأس الزيت
- 3 أصفر البيض
- 1/2 كيس خميرة كيماوية
- 1 كيس فنيلا
- 1 كأس سكر صقيل
- الدقيق حسب الخليط (350غ تقريبا)

للتزيين

- كاوكاو أخضر ومهرمش بقشوره
- مربى
- أبيض البيض

طريقة التحضير

- يطرب الزيت، الزبدة والسكر جيدا حتى نحصل على كريم نضيف إليه أصفر البيض، الفنيلا، الخميرة، والدقيق حتى يجمع العجين.
- يحضر بالعجين قضبان طولها 15سنتم وعرضها 4سنتم ثم تدهن بأبيض البيض المطرب وتفند في الكاوكاو المهرمش.
- تقطع قضبان العجين على شكل دوائر شبيهة بالفقاص، تصفف فوق صينية مدهونة ومرشوشة بالدقيق ويوضع قليل من المربى في وسط كل قطعة.
- تدخل الصينية للفرن المسخن على درجة حرارة °180 لمدة 15 حتى 20 دقيقة.

حتى يبقى المربى وسط قطع الحلوى، يضغط على كل قطعة بعد تقطيعها بالأصبع حتى تتجوف قليلا ويفرغ فيها بعد ذلك المربى.



كويرات الكوك بالشكلاط

المقادير

500غ كوك

علبة حليب محلى مركز

200غ شكلاط أسود

للتزيين

كواغط الحلوى

100غ لوز

طريقة التحضير

- يطحن الكوك في الطحانة الكهربائية حتى نحصل على بودرة الكوك.
- يعجن الكوك بالحليب المحلى المركز حتى نحصل على عجين أملس ومتماسك تحضر منه كويرات صغيرة من حجم كواغط الحلوى.
- يسلق اللوز، يقشر، يحمر في الفرن ثم يهرمش في المهراز.
- يذاب الشكلاط في حمام مريم، تدهن الكواغط بالشكلاط من الداخل بواسطة فرشاة صغيرة وتقلب فوق شبكة لكي لا ينزل الشكلاط إلى قعر الكواغط حتى تجف، ثم نعيد العملية مرة أخرى للحصول على كواغط ملبسة بطبقة رقيقة من الشكلاط.
- تغطس كويرات الكوك في الشكلاط و توضع مباشرة في الكواغط ثم تزين باللوز المقلي والمهرمش.



حلوى باللوز وحب الملوك معسل

مقادير العجين

160غ دقيق

100غ زبدة

60غ سكر صقيل

200غ حب الملوك معسل

قبصة ملح

غطاء الحلوى

100غ زبدة

100غ مسحوق اللوز

100غ سكر صقيل

2 بيضات

قطرات من روح اللوز

للتزيين

السكر الصقيل

طريقة تحضير العجين

- يغربل الدقيق مع الملح والسكر ونضيف إليه الزبدة ونخلط الكل بأطراف الأصابع حتى نحصل على خليط مرمل.
- ندهن قالب حلوى مستطيل الشكل ونضع فيه العجين.
- يكبس العجين باليد ليملأ جميع جوانب القالب ثم نصفف فوقه حب الملوك المعسل.

طريقة تحضير غطاء الحلوى

- تخلط الزبدة مع السكر جيدا حتى نحصل على كريم، نضيف إليه البيض المطرب ثم مسحوق اللوز وقطرات من روح اللوز يمزج الكل جيدا.
- نغطي بهذا الخليط حب الملوك المعسل المصفف فوق العجين وندخل القالب للفرن المسخن على درجة حرارة 180° لمدة 30 دقيقة حتى يصبح لونه ذهبيا.
- تزال الحلوى بعد نضجها من القالب ثم تقطع حسب الذوق على شكل دوائر أو مستطيلات أو مربعات ويرش فوقها السكر الصقيل.



حلوى مورقة بالفواكه المعسلة

المقادير

50غ زبدة

50غ سكر سنيدة

50غ قشرة الليمون أو الحامض المعسلة والمقطعة قطعا صغيرة

100 غ زبيب مقطع رقيق

250 غ عجينة مورقة

قبصة قرفة

قبصة بسيبيسة

للتزيين

أبيض بيضة مطرب

سكر سنيدة

طريقة التحضير

- تمزج الزبدة جيدا مع السكر حتى نحصل على كريم، نضيف إليهم قشرة الليمون أو الحامض معسلة، الزبيب مقطع رقيق، بسيبيسة والقرفة ويمزج الكل جيدا.
- يمدد العجين بواسطة المدلك ويقطع على شكل دوائر قطرها **10** سنتم.
- نضع وسط كل قطعة عجين ملعقة صغيرة من الخليط (زبدة فواكه) ندهن جوانب العجين بقليل من الماء.
- نجمع جوانب العجين نحو المركز حتى يغطى الخليط (زبدة فواكه) ونحصل على كويرة.
- تبسط الكويرة باليد وبعدها بواسطة المدلك حتى يصبح سمكها تقريبا **1** سنتم وتبدأ تظهر الفواكه من خلال العجين.
- توضع الحلوى فوق صفيحة مدهونة بالزبدة ومرشوشة بالدقيق، الجهة المجموعة نحو الأسفل ثم تدخل الصفيحة للثلاجة لمدة **15** دقيقة حتى تبرد.
- تخرج الصفيحة من الثلاجة، يفلح وجه الحلوى بواسطة السكين حتى تظهر لنا الحشوة (يفلح على شكل ثلاثة فلحات أو حسب الذوق).
- يدهن وجه الحلوى بأبيض البيض ويرش بالسكر سنيدة.
- تدخل الصفيحة للفرن المسخن على درجة حرارة **°230** لمدة **15** دقيقة.
- تخرج الصفيحة من الفرن وتوضع الحلوى فوق الشبكة حتى تبرد.

القراشل

مقادير العجين

- 1كلغ دقيق
- 300غ سكر سنيدة
- 15غ خميرة
- 1 ملعقة صغيرة مسكة حرة مدقوقة
- 1 كأس جلجلان
- 1/2 كأس نافع
- 1 كأس زبدة مذوبة
- 1 كأس ماء الزهر
- 1 كأس حليب
- 1/2 ملعقة ملح

للتزيين

- 2 أصفر البيض
- الجلجلان

طريقة التحضير

- تذاب الخميرة مع قليل من الحليب والسكر وتترك لمدة 10 دقائق حتى يتضاعف حجمها.
- يوضع الدقيق في قصعة، يضاف إليه الملح، النافع، الجلجلان، المسكة الحرة، السكر سنيدة ثم تمزج العناصر مع بعضها.
- يعجن الخليط بالخميرة، ماء الزهر، الزبدة وما تبقى من الحليب حتى نحصل على عجين متماسك.
- يدلك العجين جيدا حتى يصبح لينا، يغطى بقطعة من الثوب ويترك يخمر حتى يتضاعف حجمه.
- عندما يخمر العجين تحضر منه كويرات، تمدد بعض الشيء ثم تغطى وتترك في مكان دافئ حتى تخمر مرة أخرى.
- عندما تخمر القراشل تدهن بأصفر البيض وترش بقليل من الجلجلان ثم تدخل للفرن المسخن على درجة حرارة متوسطة حتى تنضج.
- عندما تنضج القراشل تقدم مع الزبدة والمربى أو العسل.

الحرشة

مقادير العجين

500غ سميدة رقيقة

200غ زبدة

2 ملاعق كبار سنيدة

1 كيس من الفنيلا أو ماء الزهر

1 كيس خميرة الحلوى

1 كأس متوسط الحجم من الحليب (الكمية الكافية لجمع السميدة)

قبصة ملح

سميدة لطلق الحرشة وكذلك للطهي

طريقة التحضير

- في إناء تخدم الزبدة مع السميدة، الملح، الخميرة، الفنيلا والسكر حتى يترمل الخليط، يضاف إلى خليط السميدة الحليب حتى نحصل على عجينة سميد لينة ومتماسكة.
- نحضر كويرات صغيرة نمررها في السميدة ثم تمدد باليد على شكل خبيزات.
- نأخذ المقلاة الثقيلة المخصصة للرغايف تسخن فوق نار هادئة ثم نقوم بطهي الحرشة دون استعمال المادة الدسمة.
- عندما تتحمر الحرشة من الجهتين تقدم مع العسل أو المربى.

الرغايف معمرين باللوز

مقادير العجين

1كلغ دقيق

2 ملاعق صغار خميرة الخبز

ملح

قليل من الزعفران الحر

الزيت مع الزبدة المذوبة

الزيت للقلي

العسل

الماء

مقادير الحشوة

250غ لوز مسلوق ومطحون

قليل من القرفة مدقوقة

قبصة من المسكة الحرة

100غ سكر سنيدة

1 بيضة

1 ملعقة كبيرة زبدة

ملعقة كبيرة ماء الزهر

قليل من اللوز المقلي والمهرمش

طريقة التحضير

- في قصعة يوضع الدقيق ويضاف إليه الملح، الزعفران المذاب في الماء، الخميرة يصب الماء شيئا فشيئا حتى يجمع العجين، يدلك العجين جيدا حتى يصبح لينا وأملسا.
- تحضر كويرات صغيرة تدهن بالزيت وتوضع جانبا لمدة 5 دقائق.

لتحضير الحشوة

- نأخذ اللوز المطحون ونضيف إليه ماء الزهر، ملعقة الزبدة المذوبة، القرفة، المسكة المدقوقة والسكر ونجمعه ببيضة مطربة يخلط الكل جيدا ونصنع من الخليط كويرات صغيرة.
- تمدد كويرة من العجين بالزبدة والزيت حتى تصبح مورقة نضع في الوسط قليل من عجين اللوز، تطوى ورقة العجين من جميع الجهات حتى نحصل على مربع صغير، نواصل نفس العملية حتى نتمم كمية اللوز والعجين. نأخذ المربعات نمددها قليلا ونضعها في الزيت الساخن لتقلى حتى تتحمر ثم توضع في شبكة تتسقطر من الزيت.
- تقدم الرغايف ساخنة مسقية بالعسل ومرشوشة باللوز المقلي والمهرمش.

رزة القاضي

المقادير

1كلغ دقيق

1 ملعقة صغيرة ملح

ماء دافئ

1 زلافة الزيت

2 زلافات زبدة مذوبة

طريقة التحضير

- يغربل الدقيق مع الملح ثم يعجن بالماء الدافئ حتى نحصل على عجين أملس.
- يدلك العجين جيدا حتى يصبح لينا، يمزج الزيت مع الزبدة ونبدأ بتحضير كويرات صغيرة من العجين مع دهنها بخليط الزبدة والزيت، نتركها ترتاح 5 دقائق.
- تمدد العجينة على شكل شريط رقيق ثم نبدأ بتمديدها بواسطة الأصابع للحصول على خليط رقيق يلوى شيئا فشيئا حول اليد لا ننسى إستعمال خليط الزبدة و الزيت بوفرة خلال عملية تمديد العجين حتى ينزلق بسهولة بين الأصابع.
- عندما نتمم شريط العجين و يصبح على شكل خليط ملوي حول اليد نزيله برفق (يجب أن يكون شكله مثل كبة الصوف) يبسط قليلا بالأصابع حتى يأخد شكلا دائريا ويترك جانبا يرتاح لمدة 5 دقائق، نستمر هكذا حتى نتمم العجين.
- عندما ترتاح رزة القاضي 5 دقائق تطهى على نار هادئة في مقلاة ثقيلة مدهونة بخليط الزبدة و الزيت حتى تتحمر من الوجهين.
- تقدم رزة القاضي مرفوقة بالعسل.

لربح الوقت يمكن تحضير رزة القاضي باستعمال الآلة الخاصة لتحضير سباكيتي.



سفنج

المقادير

500غ دقيق القمح الجيد

15غ خميرة الخبز

1/2 ملعقة ملح

1 ملعقة كبيرة سكر سنيدة

ماء دافئ

حمام زيت للقلي

طريقة التحضير

- في زلافة تذاب الخميرة مع الماء ويضاف إليهم سكر سنيدة.
- في قصعة يوضع الدقيق، الملح ويضاف إليهم الخميرة المذوبة.
- يعجن الدقيق بالكمية الكافية من الماء حتى نحصل على عجين متجانس، يدلك جيدا بإستعمال الماء حتى يصير مرخوفا ثم يغطى بقطعة من الثوب ويترك لمدة 5 دقائق.
- يدلك مرة أخرى العجين لمدة 15 حتى 20 دقيقة دائما باستعمال الماء حتى نحصل على عجين مطاطي ومرخوف جدا (عند لمسه يلتصق باليدين).
- يوضع في إناء غارق ويغطى ليخمر في مكان دافئ لمدة ساعتين.
- يحضر حمام زيت ساخن للقلي.
- لتحضير السفنج تغطس اليدين في الماء وتأخد كويرات صغيرة من العجين تثقب من الوسط وتمدد ثم توضع في الزيت حتى تتحمر.
- عندما يتحمر السفنج يوضع في شبكة حتى يتسقطر من الزيت ثم يوضع في صحن التقديم ويرش بقليل من السكر الصقيل.
- يقدم السفنج مع العسل أو المربى.

بيني

المقادير

750كلغ دقيق

40غ سكر سنيدة

5 بيضات

15سنتل حليب

30غ من الخميرة المعجونة

300غ زبدة

قبصة ملح

للتزيين

السكر الصقيل

طريقة التحضير

- في قصعة يغربل الدقيق مع الملح نضيف إليه الخميرة المذابة في قليل من الحليب، البيض المطرب والسكر ثم يمزج الخليط بأطراف الأصابع.
- نضيف الزبدة ثم الحليب شيئا فشيئا حتى يجمع العجين.
- عندما يصبح العجين منسجما يدلك جيدا لمدة 5 دقائق إلى أن يكف عن الإلتصاق باليد.
- يغطى العجين ويترك يخمر في مكان دافئ لمدة ساعتين.
- بعد مرور ساعتين نحضر كويرات من العجين تمدد بواسطة المدلك على طاولة مرشوشة جيدا بالدقيق.
- بواسطة قطاعة مدورة نقطع العجين على شكل دوائر.
- نقوم بعمل ثقب وسط كل دائرة بواسطة قطاعة أصغر حتى نحصل على بينيي بشكل (سفنجة).
- يترك البينيي يخمر مرة أخرى لمدة ساعة.
- يسخن الزيت ويقلى فيه البينيي إلى أن يتحمر، يصفى من الزيت ويوضع في طبق التقديم ثم يرش بالسكر الصقيل (يقدم البينيي ساخنا).

العجينة المحصل عليها تلتصق قليلا، لذلك نرشها بالدقيق من حين لآخر.

بينيي على شكل مثلثات

المقادير

750كلغ دقيق
150غ سكر سنيدة
125غ زبدة مذوبة
4 بيضات
5 سنتلتر من الحليب
قبصة من الخميرة المعجونة
قبصة ملح

للتزيين

سكر سنيدة رقيق
المربى أو العسل

طريقة التحضير

- في قصعة يغربل الدقيق مع الملح.
- يطرب البيض مع السكر، تذاب الخميرة مع الحليب ويصب الكل على الدقيق، يعجن الخليط، نضيف إليه الزبدة المذوبة ويدلك جيدا ثم يغطى في مكان دافئ يخمر لمدة ساعتين.
- عندما يخمر العجين تحضر منه كويرات تمدد بواسطة المدلك على طاولة مرشوشة جيدا بالدقيق حتى لا يلتصق، يقطع العجين على شكل مثلثات تقلى في زيت ساخن حتى تتحمر.
- يقدم البينيي مرفوقا بالمربى أو العسل ومزينا بالسكر.

باالميي

المقادير

250غ عجينة مورقة

1/2 كأس سكر سنيدة

طريقة التحضير

- نأخذ العجينة المورقة باردة جدا ثم تمدد فوق طاولة مرشوشة بالدقيق على شكل مستطيل طوله **30** سنتم وعرضه **25** سنتم (لا يتعدى سمك العجين **4** ملمتر).
- يرش وجه العجين بسكر سنيدة ثم نبدأ الطي.
- نأخذ الجانب الأيمن للعجين ونطويه على نفسه إلى غاية النصف بعد ذلك نأخذ الجانب الأيسر للعجين ونطويه على نفسه إلى غاية النصف ثم يلصق الجانب الأيسر مع الأيمن حتى نحصل على قطعة عجين بشكل ملفوف.
- نأخذ العجين ونضعه مرة أخرى في الثلاجة حتى يبرد ثم نخرجه ليقطع على شكل قطع سمكها **5** ملمتر تقريبا.
- تصفف قطع العجين فوق صفيحة مدهونة بالزبدة ومرشوشة بالدقيق.
- تدخل الصفيحة للفرن المسخن على درجة حرارة **220**° لمدة **10** دقائق تقريبا حتى تتحمر الحلوى.
- تخرج الحلوى من الفرن وتصفف فوق شبكة الحلوى لتبرد.

طرطات صغيرة بالگرگاع

المقادير

عجين مرمل (pâte sablée)
40غ گرگاع مدقوق
40غ سكر صقيل
1 بيضة
40غ زبدة
ملعقة كبيرة دقيق

للتزيين

الگرگاع
2 ملاعق كبار مربى
المشماش مطحون جيدا

طريقة تحضير الحشوة

- تخدم الزبدة باليد مع السكر الصقيل حتى نحصل على كريم أملس، نضيف إليه البيض، الگرگاع المدقوق وملعقة الدقيق.
- يطلق العجين المرمل بالمدلك ويوضع في قوالب لطرطات صغيرة الحجم، يثقب العجين بواسطة شوكة حتى لا ينتفخ. وندخله للفرن المتوسط الحرارة (180°) لمدة 10 دقائق.
- نملأ الطرطات بالحشوة المحضرة بالزبدة والگرگاع وندخلها مرة أخرى للفرن المسخن دائما على نفس درجة الحرارة لمدة عشر دقائق حتى تتحمر الحشوة.
- عندما نخرج طرطات من الفرن تزين بالگرگاع وتدهن بالمربى.



طرطة بالجبن الأبيض

المقادير

230غ عجينة مكسرة
(pâte brisée)
(انظر طريقة التحضير في الصفحة الخاصة بالعجين)

500غ جبن أبيض بدون ملح

120غ زبدة

4 بيضات

1 قشرة حامضة محكوكة

30غ زبيب مقطع رقيق

30غ قشرة الليمون المعسلة والمقطعة قطعا صغيرة جدا

قبصة ملح

60غ سكر سنيدة

1 كيس سكر فنيلا

عصير نصف حامضة

ملعقة من الدقيق

للتزيين

السكر الصقيل

طريقة التحضير

- يمدد العجين ويوضع في قالب للطرطة، يثقب العجين بالشوكة ثم يدخل للفرن المسخن على درجة حرارة °**180** لمدة **15** دقيقة.
- يوضع الجبن في قطعة من الثوب الأبيض الذي يستعمل عادة في المطبخ ثم يعصر جيدا حتى نزيل كل الماء الذي يحتويه نضيف عليه عصير وقشرة الحامض المحكوك، سكر سنيدة وكيس الفنيلا.
- تطرب الزبدة بالطراب الكهربائي حتى تصبح خفيفة مثل الكريم يضاف إليها ربع كمية الجبن وأصفر بيضة مع التطراب المستمر حتى يمتزج الخليط، نستمر بإضافة الجبن وأصفر البيض شيئا فشيئا حتى نحصل على خليط أملس.
- يطرب أبيض البيض مع قبصة ملح بالطراب حتى يصبح مثل الثلج.
- في إناء نضع الزبيب وقشرة الليمون المعسلة ثم نضيف عليهم ملعقة من الدقيق نحرك جيدا ثم نصب الكل في شبكة رقيقة حتى نزيل فائض الدقيق.
- نرش الزبيب وقشرة الليمون فوق خليط الجبن ثم نضيف عليهم أبيض البيض مع التحريك بملعقة خشبية حتى يمتزج الكل.
- يصب الخليط فوق العجين بطريقة متساوية، يدخل القالب للفرن المسخن على درجة حرارة °**180** حتى يعقد خليط الجبن ويتحمر وجه الطرطة.
- عندما نخرج الطرطة من الفرن نزينها بالسكر الصقيل.

نضع الزبيب وقشرة الليمون المعسلة في الدقيق قبل إضافتها للجبن حتى لا تنزل إلى قعر الطرطة عند الطهي.

طرطة بالفريز

مقادير العجين

200غ دقيق

100غ زبدة

2 أصفر البيض

100غ سكر سنيدة

قبصة ملح

للتزيين

500غ فريز

50غ سكر سنيدة

1 عود الفنيلا
أو كيس من سكر الفنيلا

قبصة نافع

عصير حامضة

أوراق النعناع

طريقة تحضير العجين

- في إناء نضع الدقيق وقبصة الملح، نضيف عليهم الزبدة مقطعة مربعات، نأخذ سكينا ونحاول تقطيع الزبدة إلى قطع صغيرة وسط الدقيق.
- بعدما تقطع الزبدة يخدم الخليط بأطراف الأصابع حتى يترمل.
- نضيف أصفر البيض والسكر ثم نمزج الكل حتى نحصل على عجين متجانس.
- يوضع العجين في كيس من البلاستيك الغذائي ثم يلف في قطعة من الثوب.
- يدخل العجين للثلاجة لمدة **30** دقيقة على الأقل قبل إستعماله.

طريقة تحضير عناصر التزيين

- نأخذ **100**غ من الفريز، يغسل وينقى ثم يقطع على أربعة.
- في كصرولة نضع السكر ونضيف عليه الحامض ونترك الكل فوق نار هادئة لمدة **5** دقائق.
- يقسم عود الفنيلا على الطول من النصف ويضاف إلى السيرو، عندما ينسم السيرو بالفنيلا نضيف عليه الفريز المقطع وقبصة النافع ونترك الكل على نار هادئة حتى نحصل على مربى الفريز ثم نزيل الكصرولة من فوق النار ونتركها تبرد (حوالي **10** حتى **15** دقيقة).
- يخرج العجين من الثلاجة، يمدد بالمدلك ثم يوضع في قالب للطرطة يثقب العجين بالشوكة ويدخل للفرن المسخن على درجة حرارة **180**° لمدة **15** دقيقة حتى يتحمر العجين.
- يقطع ما تبقى من الفريز على شكل قطع.
- يخرج العجين من الفرن ويترك يبرد.
- بعدما يبرد العجين يدهن بمربى الفريز المنسم بالنافع والفنيلا ثم تصفف فوقه قطع الفريز على شكل وردة مع الحرص على أن نبدأ من الحاشية نحو المركز.
- قبل تقديم الطرطة تزين بأوراق النعناع.

طرطات صغيرة بالشكلاط

مقادير العجين

250غ عجين مكسر (pâte brisée)

10سنتل قشدة طرية عاقدة

3 قطرات من روح الفنيلا

110غ شكلاط أسود

150غ لوز محمر ومهرمش أو الفستق حسب الذوق

طريقة تحضير العجين

- يطلق العجين ويوضع في قوالب للطرطات الصغيرة (قطرها 4سنتم). ثم يثقب بالشوكة ويدخل للفرن المسخن على درجة حرارة °180حتى يتحمر.

طريقة تحضير الحشوة

- نضع القشدة الطرية مع الفنيلا في حمام مريم ونضيف إليها الشكلاط مع التحريك حتى تنسجم العناصر فيما بينها.
- نزيل الشكلاط من فوق النار مع الإحتفاظ به في حمام مريم حتى يبقى دافئا.
- عندما نخرج الطرطات من الفرن نملأها باللوز المحمر ونصب فوقها الشكلاط المذاب.
- بعدما يبرد الشكلاط نزين وجه الطرطات بقليل من اللوز المهرمش.



طرطات بالخوخ

المقادير

250غ عجينة مرملة

زلافة كبيرة كريم باتسيير

100غ بودرة اللوز

1كلغ خوخ

عصير حامضة

طريقة التحضير

- مباشرة بعد إخراج العجينة المرملة من الثلاجة تمدد بالمدلك و توضع في قوالب للطرطات قطرها **8**سنتم، يثقب العجين بالشوكة و يدخل للفرن المسخن على درجة حرارة °**200** لمدة **15** حتى **20** دقيقة.
- بعدما يتحمر العجين يخرج من الفرن و يترك يبرد.
- تمزج كريم باتسيير مع بودرة اللوز.
- يقشر الخوخ، يقسم إلى نصفين تزال له النواة، يقطع كل نصف على شكل شرائح يصب فوقها عصير الحامض حتى لا تتأكسد (أي يصبح لونها أسودا).
- تملأ الطرطات بخليط كريم باتسيير واللوز ثم تزين كل واحدة بشرائح نصف خوخة مصففة على شكل مروحة.
- تقدم الطرطات باردة.



طرطات بحب الملوك

المقادير

250غ عجينة مسكرة

400غ حب الملوك

2 بيضات

125غ سكر صقيل

100غ قشدة طرية

أبيض البيض

طريقة التحضير

- قبل استعمال العجين يوضع في الثلاجة لمدة 30 دقيقة على الأقل.
- يخرج العجين من الثلاجة يمدد بواسطة المدلك ثم يوضع في قوالب صغيرة قطرها 8 سنتم يثقب العجين بالشوكة ويدخل للفرن المسخن على درجة حرارة 180° لمدة 8 دقائق.
- تخرج القوالب من الفرن و يدهن العجين مباشرة بقليل من أبيض البيض بواسطة الفرشاة و يترك جانبا ليبرد.
- يطرب السكر الصقيل مع البيض بالطراب الكهربائي حتى يتضاعف حجم الخليط و يصبح خفيفا، ثم نظيف عليه القشدة الطرية ونمزج الكل، نصب الخليط وسط العجين ويزين وجه الطرطات بحب الملوك المقسوم على النصف.
- تدخل مرة أخرى الطرطات للفرن حتى تطهى لمدة 20 دقيقة.
- عندما تتحمر الطرطات تخرج من الفرن و تترك تبرد فوق شبكة الحلوى قبل تقديمها.



طرطة بالبرقوق

المقادير

200غ عجينة مكسرة

100غ زبدة

100غ سكر سنيدة

قطرات من روح الفنيلا

8 برقوقات متوسطة

للتزيين

حبات اللوز المسلوق والمقشر

سكر صقيل

طريقة التحضير

- قبل استعمال العجين يوضع في الثلاجة يبرد لمدة 30 دقيقة على الأقل.
- في مقلة نضع الزبدة ونضيف عليها السكر، روح الفنيلا ونترك الكل على نار هادئة حتى نحصل على كراميل أشقر.
- يغسل البرقوق، تقسم كل حبة من النصف و تفرغ من العظم.
- في قالب الطرطة (من الأحسن أن يكون من النوع الجيد الذي لا يلتصق) نفرغ الكراميل ثم نصفف فوقه البرقوق الجهة المقعرة نحو الأسفل بشكل منتظم.
- تخرج العجينة من الثلاجة تمدد بواسة المدلك ثم يغطى بها البرقوق مع الحرص على إدخال حاشية العجين في القالب.
- يسخن الفرن على درجة حرارة °200 تدخل الطرطة للفرن لمدة 25 دقيقة حتى تتحمر.
- عندما تتحمر الطرطة تخرج من الفرن وتقلب في طبق التقديم.
- تزين باللوز والسكر الصقيل، نترك الطرطة لتبرد قبل تقديمها.

يمكن تحضير نفس الطرطة بالتفاح أو الإجاص.



طرطات بالقهوة

المقادير

250غ عجينة مكسرة

150غ سكر صقيل

2 أصفر البيض

200غ مسحوق اللوز

2 ملاعق كبيرة زبدة

2 ملاعق صغيرة قهوة سريعة الذوبان

2 ملاعق كبيرة ماء

قبصة حبة هيل مدقوقة

أبيض البيض

طريقة التحضير

- تمدد العجينة بواسطة المدلك، توضع في قوالب صغيرة للطرطة، تثقب بواسطة الشوكة ثم تدخل للفرن المسخن على درجة حرارة °180 لمدة 8 دقائق.
- تخرج القوالب من الفرن و يدهن العجين مباشرة بأبيض البيض بواسطة فرشاة. نترك العجين يبرد جانبا.
- نضع كصرولة فوق النار، نصب فيها الماء، السكر الصقيل، القهوة السريعة الدوبان حتى يغلى الخليط، نزيله من فوق النار و نتركه يبرد قليلا.
- يطرب أصفر البيض مع الزبدة نضيف عليهم بودرة اللوز وخليط السكر مع القهوة مع التطراب المستمر حتى ينسجم الكل.
- ينسم الخليط المحصل عليه بقبصة حبة هيل.
- تملأ القوالب بالخليط و تدخل للفرن المسخن على درجة حرارة °180 لمدة 20 حتى 25 دقيقة.
- عندما تنضج الطرطات تخرج من الفرن وتترك تبرد. تزين الطرطات بالسكر الصقيل وبودرة الشكلاط قبل تقديمها.



طرطة بالإجاص واللوز

المقادير لتحضير العجين

200غ دقيق

100غ سكر

100غ زبدة

1 بيضة كاملة

قبصة ملح

مقادير كريمة الوز

1 بيضة

100غ سكر سنيدة

125غ بودرة اللوز

40غ زبدة

أبيض البيض

مقادير تحضير السيرو

1كلغ إجاص

20سنتل ماء

150غ سكر سنيدة

عصير نصف حامضة

1/2 عود فنيلا

للتزيين

3 ملاعق مربى المشماش مطحون

1 ملعقة كبيرة رقائق اللوز

طريقة التحضير

- تحضر أولا العجينة.
- نكسر البيضة ونأخذ نصف أبيض البيض ونحتفظ به جانبا.
- نطرب ما تبقى من البيض مع السكر وقبصة الملح، نضيف الدقيق ونخدم الخليط بأطراف الأصابع حتى يترمل.
- عندما يترمل الدقيق نبدأ بإضافة الزبدة شيئا فشيئا حتى يجمع العجين، ثم يوضع في قطعة من الثوب، يحتفظ بالعجين في الثلاجة لمدة 30 دقيقة.
- بعد مرور 30 دقيقة يمدد العجين بالمدلك ويوضع في قالب للطرطة قطره (26 سنتم تقريبا) لا ننسى دهن القالب بالزبدة ورشه بالدقيق قبل وضع العجين.
- يرجع القالب مرة أخرى للثلاجة لمدة 30 دقيقة.
- بعد مرور 30 دقيقة يثقب العجين بالشوكة ويدخل القالب للفرن المسخن على درجة حرارة 180° لمدة 8 دقائق. يخرج القالب من الفرن ويدهن العجين مباشرة بأبيض البيض الذي احتفظنا به في بداية الوصفة.
- نحضر الإجاص: ينقى الإجاص ويقسم من النصف يفرغ من العصف والعود المركزي.
- في كصرولة نضع السكر، الماء وعصير الحامض مع عود الفنيلا ونتركها فوق نار هادئة حتى الغليان.
- نغطس الإجاص في السيرو ونتركه فوق نار هادئة حتى يصبح لونه شفافا، يترك يبرد في الكصرولة وبعدها يصفى بحذر حتى لا يتكسر.
- نحضر كريمة اللوز بتطراب البيض مع السكر حتى نحصل على خليط خفيف، نضيف إليه بودرة اللوز والزبدة المذوبة يطرب الكل جيدا حتى يمتزج الخليط.

- نصب كريمة اللوز فوق العجين ونصفف الإجاص فوقه على شكل وردة (الجهة الرقيقة للإجاص نحو المركز والعريضة نحو حاشية الطاوة).
- عندما نتمم تصفيف الإجاص ندخل القالب للفرن دائما مسخن على نفس درجة الحرارة حتى تنتفخ كريمة اللوز وتتحمر.
- نأخذ المربى ونضيف عليه قليلا من سيرو الإجاص.نخرج الحلوى من الفرن، ندهنها بخليط المربى والسيرو ونرشها برقائق اللوز ثم نعيدها للفرن حتى يتذهب وجهها، تقدم الطرطة باردة.

يدهن العجين بأبيض البيض بعد إخراجه من الفرن حتى لا يتبلل أو يتعجن عندما نصب فيه كريمة اللوز يمكن القيام بهذه العملية عند تحضير كل أنواع الطرطات.

لا ننسى بعد تقشير الإجاص أن ندهنه بقليل من عصير الحامض حتى لا يتأكسد أي يصبح لونه أسودا.

شنيك بالكريم والزبيب

المقادير

30غ خميرة معجونة

500غ دقيق

1/2 ملعقة صغيرة ملح

50غ سكر سنيدة

2 بيضات

15سنتلتر ماء دافئ

50غ زبدة مذوبة

لتوريق العجين

300غ زبدة

للتزيين

كريم بتيسيير (زلافة متوسطة)

200غ زبيب

100غ لوز ممسوح ومطحون

بيضة مطربة

طريقة تحضير العجين

- تذاب الخميرة مع ملعقة من السكر في قليل من الماء الدافئ.
- يغربل الدقيق مع الملح في قصعة، يضاف إليه الزبدة، السكر، الخميرة المذوبة والبيض المطرب ثم يخلط الكل باليد.
- نضيف الماء الدافئ شيئا فشيئا حتى يجمع العجين، يدلك العجين لمدة خمس دقائق حتى يصير أملسا، يوضع في كيس من البلاستيك الغذائي، يغطى بقطعة من الثوب ويدخل للثلاجة لمدة عشر دقائق.
- يخرج العجين من الثلاجة، يمدد بالمدلك فوق طاولة مرشوشة بالدقيق ونعطيه شكل مربع (يمكن تقطيع جوانب العجين بالسكين لتحسين شكل المربع)
- تقسم الزبدة إلى ثلاثة حصص أي **100**غ في كل حصة.
- نأخذ **100**غ من الزبدة، تقطع على شكل شرائح، نضعها وسط مربع العجين، نطوي العجين أولا على ثلاثة ثم مرة أخرى على ثلاثة (مثل طي الرغايف) حتى نحصل على مربع صغير مطوي.
- يبسط المربع قليلا بالمدلك ثم يوضع العجين في كيس البلاستيك يغطى بالثوب ويرجع للثلاجة لمدة **30** دقيقة.
- يخرج العجين من الثلاجة يمدد بالمدلك على شكل مربع يوضع وسطه **100**غ الثانية من الزبدة ويطوى بنفس الطريقة (على شكل الرغايف) يبسط قليلا بالمدلك يوضع في كيس البلاستيك، يغطى بالثوب ويدخل للثلاجة لمدة **30** دقيقة.

نقوم بنفس العملية بإستعمال ما تبقى من الزبدة للمرة الثالثة ونرجع العجين مرة أخرى للثلاجة لمدة **30** دقيقة.

طريقة التزيين

- يخرج العجين من الثلاجة ويقسم إلى قطعتين.
- تمدد قطعة العجين على شكل مربع أو مستطيل (على حسب قطر الشنيك المرغوب فيه)
- يدهن وجه العجين بنصف كمية الكريم باتسيير ثم يرش بنصف كمية الزبيب واللوز بطريقة متساوية.
- يطوى العجين على نفسه حتى نحصل على ملفوف ندهن طرف أو حافة العجين بالماء ثم نضغط قليلا بالأصابع حتى يلتصق الملفوف.
- يغطى ملفوف العجين بقطعة من البلاستيك الغذائي ثم قطعة من الثوب ويدخل للثلاجة لمدة **30** دقيقة حتى يسهل تقطيعه.
- يخرج العجين من الثلاجة ويقطع على شكل دوائر منتظمة (سمكها **1** سنتم تقريبا) تصفف فوق صفيحة مدهونة بالزبدة ومرشوشة بالدقيق.
- تغطى الصفيحة وتترك في مكان دافئ تخمر لمدة **30** دقيقة حتى يتضاعف حجمها.
- عندما تخمر الحلوى تدهن بالبيض المطرب بواسطة فرشاة الحلوى (شيتة) تدخل الصفيحة للفرن المسخن على درجة حرارة **200**° لمدة **15** دقيقة.
- عندما تتحمر الحلوى تخرج من الفرن وتترك تبرد فوق شبكة.

بريوش مظفرة

مقادير العجين

250غ دقيق

40غ سكر صقيل

25سنتل حليب (حسب الخليط)

15غ خميرة الخبز

1 بيضة

ملح

40غ زبدة

للحشو

100غ شكلاط مذاب

لوز مقلي ومهرمش

للتزيين

أصفر بيضة

طريقة التحضير

- يغربل الدقيق مع الملح والسكر الصقيل نصب عليه الخميرة المذوبة في قليل من الحليب، البيض والزبدة المذوبة، يجمع العجين مع إضافة الحليب إذا لزم الأمر.
- يدلك العجين جيدا ثم يغطى بمنديل ويترك جانبا حتى يتضاعف حجمه (يخمر) ويعاد بعد ذلك دلكه جيدا.
- يطلق العجين بالمدلك بطول قالب الكيك المستطيل، يفرغ الشكلاط المذاب في وسط العجين ونرشه باللوز.
- تقطع جوانب العجين إلى شرائح بعرض 2 سنتم ثم تظفر الشرائح واحدة من اليمين والأخرى من اليسار حول الشكلاط حتى نحصل على ظفيرة، نضعها في القالب.
- نضع القالب جانبا في مكان دافئ حتى يخمر. يدهن وجه الظفيرة بأصفر البيض ويدخل للفرن المسخن على درجة حرارة °200 لمدة 45 دقيقة.

إذا تحمر وجه الظفيرة قبل أن تنضج، يغطى بورق الألمنيوم حتى تنضج.

عندما نمدد العجين يجب أن نحصل على قطعة طولها يناسب القالب المستعمل و عرضها ثلاثة أضعاف عرض القالب.

يمكن أن نعوض الشكلاط المستعمل للحشو بالمربى و اللوز بالكاوكاو.



بريوش بالكريم باتسيير

مقادير العجين

250غ دقيق

ملعقة كبيرة سكر

50غ زبدة مذوبة

15غ خميرة الخبز

2 بيضات

قبصة ملح

ماء دافئ حسب الخليط

للتزيين

بيضة مطربة

مربى المشماش المطحون

للحشو

50غ زبيب أو فواكه معسلة

50غ مسحوق اللوز

كريم باتسيير

طريقة التحضير

- نغربل الدقيق، الملح والسكر في قصعة ويجوف وسطه نصب عليه الخميرة المذوبة في قليل من الماء، البيض والزبدة المذوبة ويجمع العجين مع إضافة الماء إذا لزم الأمر.
- يدلك العجين جيدا ثم يغطى بمنديل ويترك جانبا حتى يتضاعف حجمه (يخمر).
- عندما يخمر العجين نقسمه إلى ثلاثة حصص.
- نمدد الحصة الأولى بمدلك على شكل دائري. نأخذ قالب حلوى دائري مدهون بالزبدة ومرشوش بالدقيق ونغطيه بالحصة الأولى من العجين .
- بالنسبة لباقي العجين يطلق بالمدلك على شكل مستطيل، يدهن بالكريم باتسيير باردة ويرش بمسحوق اللوز والزبيب أو الفواكه المعسلة ثم نلفه حتى نحصل على قطعة عجين ملفوفة تقطع دوائر (عرضها 2 سنتم) تصفف هذه الدوائر فوق العجين (المغطى به قعر القالب) نتركها تخمر حتى يتضاعف حجمها لمدة 30 حتى 45 دقيقة.
- بعدما تخمر الحلوى يدهن وجهها بالبيض وتدخل للفرن المتوسط الحرارة حتى تطهى. عندما نخرجها من الفرن نصب عليها مربى المشماش المطحون.



كرواصة

المقادير

30غ خميرة معجونة

500غ دقيق

1/2 ملعقة صغيرة ملح

50غ سكر سنيدة

50غ زبدة مذوبة

2 بيضات

15سنتلتر ماء دافئ

لتوريق العجين

300غ زبدة

للتزيين

بيضة مطربة

طريقة تحضير العجين

- تذاب الخميرة مع ملعقة من السكر في قليل من الماء الدافئ.
- يغربل الدقيق مع الملح في قصعة، يضاف إليه الزبدة، السكر، الخميرة المذوبة والبيض المطرب ثم يخلط الكل باليد.
- نضيف الماء الدافئ شيئا فشيئا حتى يجمع العجين، يدلك العجين لمدة خمس دقائق حتى يصير أملسا، يوضع في كيس من البلاستيك الغذائي، يغطى بقطعة من الثوب ويدخل للثلاجة لمدة عشر دقائق.
- يخرج العجين من الثلاجة، يمدد بالمدلك فوق طاولة مرشوشة بالدقيق ونعطيه شكل مربع (يمكن تقطيع جوانب العجين بالسكين لتحسين شكل المربع)
- تقسم الزبدة إلى ثلاثة حصص أي **100**غ في كل حصة.
- نأخذ **100**غ من الزبدة، تقطع على شكل شرائح، نضعها وسط مربع العجين، نطوي العجين أولا على ثلاثة ثم مرة أخرى على ثلاثة (مثل طي الرغايف) حتى نحصل على مربع صغير مطوي.
- يبسط المربع قليلا بالمدلك ثم يوضع العجين في كيس البلاستيك يغطى بالثوب ويرجع للثلاجة لمدة **30** دقيقة.
- يخرج العجين من الثلاجة يمدد بالمدلك على شكل مربع يوضع وسطه **100**غ الثانية من الزبدة ويطوى بنفس الطريقة (على شكل الرغايف) يبسط قليلا بالمدلك يوضع في كيس البلاستيك، يغطى بالثوب ويدخل للثلاجة لمدة **30** دقيقة.
- نقوم بنفس العملية بإستعمال ما تبقى من الزبدة للمرة الثالثة ونرجع العجين مرة أخرى للثلاجة لمدة **30** دقيقة.

لتحضير الكرواصة

- يخرج العجين من الثلاجة، يمدد قليلا بالمدلك ويقسم إلى ثلاثة حصص لتسهيل عملية التقطيع. تمدد كل حصة على شكل مستطيل، تقطع منه مثلثات من العجين تلوى على نفسها إنطلاقا من الجهة الطويلة نحو مؤخرة المثلث ثم تحذب لنحصل على شكل هلال.
- نستمر على هذا الشكل حتى نتمم العجين، تصفف كرواصة فوق صفيحة مدهونة بالزبدة ومرشوشة بالدقيق.
- تغطى كرواصة بمنديل وتترك تخمر في مكان دافئ لمدة نصف ساعة.
- بعد مرور نصف ساعة تطرب البيضة المخصصة للتزيين ويدهن وجه كرواصة بالبيض بواسطة الفرشاة.
- تدخل الصفيحة للفرن المسخن على درجة حرارة $220°$ (أي ساخن جدا) لمدة **15** دقيقة حتى تتحمر كرواصة.

يمكن حشو كرواصة قبل طيها بعجين اللوز. يحضر بكمية من اللوز مسلوق، مقشر ومطحون مع نصف كميته من السكر، ومعجون بقليل من الزبدة حتى يصبح أملسا. تحضر منه صبيعات رقيقة توضع على حافة الجهة الطويلة للمثلث وتطوى نحو مؤخرته.

خبيزات صغار بالشكلاط

المقادير

30غ خميرة معجونة

500غ دقيق

1/2 ملعقة صغيرة ملح

50غ سكر سنيدة

50غ زبدة مذوبة

2 بيضات

15سنتلتر ماء دافئ

لتوريق العجين

300غ زبدة

للتزيين

250غ عصيات من الشكلاط

بيضة مطربة

طريقة تحضير العجين

- تذاب الخميرة مع ملعقة من السكر في قليل من الماء الدافئ.
- يغربل الدقيق مع الملح في قصعة، يضاف إليه الزبدة، السكر، الخميرة المذوبة والبيض المطرب ثم يخلط الكل باليد.
- نضيف الماء الدافئ شيئا فشيئا حتى يجمع العجين، يدلك العجين لمدة خمس دقائق حتى يصير أملسا، يوضع في كيس من البلاستيك الغذائي، يغطى بقطعة من الثوب ويدخل للثلاجة لمدة عشر دقائق.
- يخرج العجين من الثلاجة، يمدد بالمدلك فوق طاولة مرشوشة بالدقيق ونعطيه شكل مربع (يمكن تقطيع جوانب العجين بالسكين لتحسين شكل المربع).
- تقسم الزبدة إلى ثلاثة حصص أي 100غ في كل حصة.
- نأخذ 100غ من الزبدة، تقطع على شكل شرائح، نضعها وسط مربع العجين، نطوي العجين أولا على ثلاثة ثم مرة أخرى على ثلاثة (مثل طي الرغايف) حتى نحصل على مربع صغير مطوي.
- يبسط المربع قليلا بالمدلك ثم يوضع العجين في كيس البلاستيك، يغطى بالثوب ويرجع للثلاجة لمدة 30 دقيقة.
- يخرج العجين من الثلاجة يمدد بالمدلك على شكل مربع يوضع وسطه 100غ الثانية من الزبدة ويطوى بنفس الطريقة (على شكل الرغايف) يبسط قليلا بالمدلك يوضع في كيس البلاستيك، يغطى بالثوب ويدخل للثلاجة لمدة 30 دقيقة.
- نقوم بنفس العملية بإستعمال ما تبقى من الزبدة للمرة الثالثة ونرجع العجين مرة أخرى للثلاجة لمدة 30 دقيقة.

طريقة التزيين

- يخرج العجين من الثلاجة ويقسم إلى قطعتين.
- تمدد قطعة العجين على شكل مربع ثم تقسم إلى مستطيلات صغيرة (15سنتم × 10سنتم).
- توضع قطعة شكلاط في وسط المستطيل ويطوى بعد ذلك على ثلاثة. نستمر هكذا حتى نتمم كمية العجين والشكلاط.
- تصفف قطع الحلوى فوق صفيحة مدهونة بالزبدة ومرشوشة بالدقيق، توضع في مكان دافئ وتغطى لتخمر حتى يتضاعف حجمها (30 دقيقة تقريبا).
- عندما تخمر الحلوى يدهن وجهها بالبيض المطرب بواسطة الفرشاة.
- تدخل الصفيحة للفرن المسخن على درجة حرارة °220 لمدة 15 دقيقة.
- عندما تتحمر تخرج من الفرن وتوضع تبرد فوق شبكة.

مادلين

المقادير

- **100**غ زبدة
- **100**غ سكر سنيدة
- **2** بيضات
- **100**غ دقيق
- **1** كيس خميرة كيماوية
- قبصة ملح

طريقة التحضير

- يطرب البيض مع السكر بالطراب الكهربائي حتى يتضاعف حجم الخليط ويصبح خفيفا.
- يغربل الدقيق مع الخميرة وقبصة الملح ثم يضاف إلى خليط البيض والسكر.
- يمزج الكل جيدا حتى نحصل على عجين متجانس نضيف الزبدة ونستمر في التطراب حتى نحصل على عجين خفيف.
- يصب العجين في القوالب الخاصة بالمادلين المدهونة بالزبدة والمرشوشة بالدقيق (تملأ القوالب بالعجينة إلى غاية **3/4** لأنها تنتفخ خلال الطهي).
- تدخل القوالب للفرن المسخن على درجة حرارة **°200** لمدة **15** دقيقة.
- تخرج القوالب من الفرن، نزيل منها المادلين ونتركه يبرد.

يمكن أن يدهن المادلين بمربى المشماش المطحون ثم يفند في الكوك.

للحصول على مادلين بالشكلاط نذيب **200**غ من الشكلاط في حمام مريم، يغطس فيه المادلين ثم يوضع فوق شبكة الحلوى ليستقطر.



طرطة باللوز

مقادير العجين

220غ دقيق

120غ زبدة

1 بيضة

1 ملعقة كبيرة سكر سنيدة

قبصة ملح

مقادير التزيين

50غ رقائق اللوز

100غ بودرة اللوز

2 بيضات

100غ زبدة

50غ سكر سنيدة

2 معالق كبار زبيب

طريقة التحضير

- يغربل الدقيق مع قبصة ملح نضيف عليه السكر سنيدة، والزبدة، يخدم الخليط بأطراف الأصابع حتى يترمل ثم يجمع العجين بالبيض.
- يلف العجين في كيس من البلاستيك الغذائي ثم في قطعة الثوب ويوضع في الثلاجة لمدة ساعتين.
- يخرج العجين من الثلاجة يمدد بالمدلك ثم يوضع في قوالب صغيرة للطرطات قطرها (8 سنتم) يثقب العجين بالشوكة ويدخل للفرن المسخن على درجة حرارة 180° لمدة 10 دقائق.

تحضير الحشوة

- تطرب الزبدة مع السكر حتى يصبح الخليط على شكل كريم نضيف البيض، بودرة اللوز والزبيب مع التحريك المستمر حتى يمتزج الخليط ثم يفرغ في قوالب الطرطات.
- تدخل القوالب للفرن لمدة 20 دقيقة.
- نخرج القوالب من الفرن، نزينها برقائق اللوز ثم ندخلها مرة أخرى للفرن من 10 إلى 15 دقيقة حتى تتحمر الطرطات.

يمكن تعويض رقائق اللوز بحبات الصنوبر (pignons).

كيك بالتمر

المقادير

- 25سنتل عصير الليمون
- 180غ تمر
- 1 ملعقة صغيرة بيكاربونات الصودا
- 90غ زبدة
- 100غ سكر سنيدة
- 1 ملعقة صغيرة من روح الفنيلا
- 2 بيضات
- 180غ دقيق
- 1 ملعقة صغيرة خميرة كيماوية

طريقة التحضير

- ينقى التمر من العظم ويقطع إلى قطع صغيرة جدا.
- في إناء نضع التمر، ملعقة بيكاربونات الصودا وعصير الليمون ساخن، نمعك التمر مع عصير الليمون بالشوكة ثم نحتفظ بالخليط جانبا.
- تطرب الزبدة والسكر بالطراب الكهربائي حتى نحصل على خليط خفيف مثل الكريم. نضيف عليه روح الفنيلا والبيض واحدة تلو الأخرى دائما مع التطراب.
- يغربل الدقيق والخميرة ثم يضاف على خليط الزبدة والسكر، نحرك جيدا بواسطة ملعقة خشبية حتى نحصل على عجين ثقيل.
- نضيف إلى العجين التمر الممعوك مع عصير الليمون، يخلط الكل جيدا حتى تندمج كل العناصر فيما بينها.
- نأخذ زليفات صغيرة تدخل للفرن (ramequins) تدهن بالزبدة ثم تلبس بورق سيلفريزي.
- تملأ الزليفات بالعجين إلى غاية النصف ثم تغطى بورق الألمنيوم.
- تصفف الزليفات في صينية غارقة يصب فيها ماء غليان إلى غاية النصف (حمام مريم).
- تدخل الصينية للفرن المسخن على درجة حرارة °180 لمدة 40 دقيقة حتى تنضج الحلوى.
- تخرج الصينية من الفرن وتترك الحلوى داخل الزليفات لمدة 5 دقائق ثم تفرغ في صحون فردية.

يمكن تقديم هذه الحلوى مرفوقة بالكريمة المطربة مع قليل من السكر أو الجبن الأبيض السائل المطرب مع السكر، كما يمكن كذلك الإكتفاء بياغورت طبيعي ممزوج مع قليل من القشدة والسكر بمقدار كأس ياغورت مقابل أربعة ملاعق كبيرة قشدة طرية وملعقتين من السكر.

لتلبيس الزليفات تقطع دوائر من ورق السلفيريزي قطرها يناسب قطر قعر الزليفات وشريط يلف من الداخل عرضه يناسب علو الزليفات.

تدهن الزليفات قبل وضع ورق السلفيريزي كما يدهن الورق كذلك قبل وضع العجين.

كيك بالشكلاط واللوز

المقادير

200غ شكلاط أسود

150غ زبدة

170غ سكر سنيدة

4 بيضات

200غ دقيق

1 كيس خميرة كيماوية

70غ اللوز مقلي ومهرمش

قبصة ملح

طريقة التحضير

- يذاب الشكلاط في حمام مريم (bain Marie).
- تطرب الزبدة مع السكر بالطراب الكهربائي حتى نحصل على كريم نضيف إليهم أصفر البيض، الشكلاط المذاب، اللوز المقلي والمهرمش ويمزج الكل جيدا.
- يغربل الدقيق مع الملح والخميرة ويضاف إلى الخليط.
- يطرب أبيض البيض مع قبصة من الملح حتى يصبح مثل الثلج ثم يضاف على العجين باستعمال ملعقة من الخشب مع التحريك من الأسفل نحو الأعلى حتى نحصل على عجين خفيف ومنسجم.
- يدهن قالب كيك مستطيل بالزبدة ويرش بالدقيق ثم يصب فيه العجين.
- يدخل القالب للفرن المسخن على درجة حرارة °180 لمدة 40 حتى 45 دقيقة.
- عندما يطهى الكيك يبقى في القالب لمدة 5 دقائق ليبرد ثم يزال منه.



كيك بالفواكه المعسلة والزبيب

المقادير

100غ زبدة

100غ سكر سنيدة

150غ دقيق

1/2 كيس خميرة كيماوية

150غ فواكه معسلة

3 بيضات

100غ زبيب

قبصة ملح

طريقة التحضير

- تطرب الزبدة مع السكر حتى نحصل على كريم نضيف إليه أصفر البيض ثم نستمر في التطراب.
- يغربل الدقيق مع الملح والخميرة ويضاف إلى الخليط الأول، يمزج الكل جيدا حتى يصبح العجين أملسا ومنسجما، نضيف إليه الزبيب والفواكه المعسلة.
- يطرب أبيض البيض مع قبصة ملح بالطراب الكهربائي حتى يصبح مثل الثلج.
- يضاف أبيض البيض إلى العجين مع التحريك برفق باستعمال ملعقة خشبية من الأسفل نحو الأعلى حتى يمتزج أبيض البيض بالعجين ونحصل على خليط خفيف.
- يدهن قالب حلوى مستطيل الشكل بالزبدة ويرش بالدقيق، يفرغ فيه العجين ويدخل للفرن المسخن على درجة حرارة متوسطة لمدة **60** دقيقة حتى ينضج.



حلوى بالجزر واللوز

المقادير

5 بيضات

250غ جزر محكوك في الحكاكة الرقيقة

140غ سكر سنيدة

160غ اللوز مسلوق ومطحون

100غ من النشا

2 ملاعق كبار عصير الليمون

قشرة ليمونة محكوكة

1 ملعقة صغيرة خميرة كيماوية

قبصة قرفة

قبصة قرنفل مدقوق

قبصة ملح

للتزيين

5 ملاعق كبار مربى مشماش مطحون

طريقة التحضير

- يطرب أصفر البيض مع السكر بواسطة الطراب الكهربائي حتى يصبح الخليط أبيضا ثم يضاف إليه عصير وقشرة الليمون.
- نستمر في التطراب حتى نحصل على خليط خفيف.
- نضيف الجزر المحكوك، اللوز، القرنفل، القرفة، الملح، النشى والخميرة ويمزج الكل جيدا.
- يطرب أبيض البيض مع قبصة ملح بالطراب الكهربائي حتى يصبح مثل الثلج ثم يضاف على العجين مع الحرص على التحريك بواسطة ملعقة خشبية من الأسفل نحو الأعلى حتى يمتزج أبيض البيض مع العجين ويصبح الخليط النهائي خفيفا ومنسجما.
- يصب العجين في قالب دائري مدهون بالزبدة ومرشوش بالدقيق ويدخل للفرن المسخن على درجة حرارة 180° لمدة 50 دقيقة حتى ينضج.
- عندما نخرج الحلوى من الفرن تدهن بالمربى وتزين إذا أمكن بحبات جزر مصنوعة بعجين اللوز.



كيك بالشكلاط والحامض

مقادير العجين

125غ زبدة

125غ سكر سنيدة

100غ دقيق

1 خميرة كيماوية

50غ غبرة الشكلاط

4 بيضات

80غ زبيب

150غ قشرة الحامض معسلة

قبصة ملح

1 ملعقة كبيرة من النشا

السيرو

100غ سكر سنيدة

عصير **2** حامضات

لتعسيل دوائرالحامض

حامضة مقطعة دوائر رقيقة

100غ سكر سنيدة

10سنتل ماء

طريقة تحضير دوائر الحامض المستعملة للتزيين

- تغلى دوائر الحامض في الماء لمدة عشر دقائق ثم تصفى ويحتفظ بها في إناء.
- نضع الماء والسكر سنيدة في إناء فوق النار حتى الغليان، نزيله من فوق النار ثم نصبه ساخنا على دوائر الحامض ونترك الكل لمدة **24** ساعة.

لتحضير الكيك

- نضع الزبيب في إناء مع ماء دافئ ونتركه ينتفخ لمدة **10** دقائق، يصفى ثم يرش بقليل من الدقيق.
- تطرب جيدا الزبدة مع السكر وبيضة واحدة ثم يضاف عليهم الزبيب.
- في إناء يخلط الدقيق، الخميرة، الملح، الشكلاط والنشى، يغربل الكل ثم يضاف إلى خليط الزبدة، السكر والبيض (أي الخليط الأول) يمزج العجين جيدا باليد.
- يطرب ما تبقى من البيض، تقطع قشرة الحامض المعسلة إلى مربعات صغيرة ويضاف الكل إلى العجين يمزج حتى يصير متجانس، يصب في قالب مدهون بالزبدة ومرشوش بالدقيق.
- يسخن الفرن على درجة حرارة °**230** وعندما ندخل الكيك ننقص درجة الحرارة إلى °**170** ونتركه ينضج لمدة ساعة.
- يحضر السيرو بسكر سنيدة وعصير حامضتين ويسقى به الكيك عند خروجه من الفرن ساخنا.
- نترك الكيك يبرد ثم نزينه بدوائر الحامض المعسلة.



كيك بالياغورت

المقادير

(كلها تعبر بكأس الياغورت)

4 بيضات

1 كأس ياغورت فنيلا

2 كأسان سكر سنيدة

4 كؤوس دقيق

1 كأس إلا ربع زيت

2 أكياس خميرة كيماوية

قشرة حامضة محكوكة

قبصة ملح

طريقة التحضير

- نفصل أبيض البيض عن الأصفر.
- يطرب أصفر البيض مع السكر بالطراب الكهربائي حتى يصبح لون الخليط أبيضا ويضاعف حجمه.
- يضاف إليه الياغورت، الزيت، قشرة الحامض ثم يمزج الكل.
- يغربل الدقيق مع الخميرة ثم يضاف إلى الخليط مع التحريك بملعقة من خشب حتى نحصل على عجينة منسجمة.
- يطرب أبيض البيض مع قبصة ملح بالطراب الكهربائي حتى يصبح مثل الثلج ثم يضاف إلى العجين دائما مع التحريك بواسطة ملعقة من الخشب من الأسفل نحو الأعلى حتى لا يتكسر أبيض البيض ويتهوى العجين.
- يدهن قالب الكيك بالزبدة ويرش جيدا بالدقيق ثم يصب فيه العجين، يدخل للفرن المسخن على درجة حرارة متوسطة لمدة 30 دقيقة حتى ينضج.
- عندما نخرج الكيك من الفرن يترك في القالب يبرد لمدة 5 دقائق ثم يزال منه ليوضع في طبق التقديم.

إذا لاحظنا أن وجه الكيك تحمر وهو لم ينضج بعد نغطيه بورق الألمنيوم، ونتابع الطهي.



حلوى بالشكلاط

المقادير

180غ دقيق

150غ زبدة

100غ شكلاط أسود

150غ سكر سنيدة

30غ بودرة الشكلاط

12سنتلر حليب

2 بيضات

1 ملعقة صغيرة بيكاربونات الصودا

1 ملعقة صغيرة خميرة كيماوية

للتزيين

120غ شكلاط أسود

120غ قشدة طرية

طريقة التحضير

- تطرب الزبدة مع السكر جيدا حتى نحصل على كريم.
- يذاب الشكلاط في حمام مريم.
- يغربل الدقيق مع بودرة الشكلاط، الخميرة الكيماوية وبيكاربونات الصودا .
- يضاف الشكلاط المذاب على الزبدة والسكر ثم يضاف إليهم البيض المطرب، يمزج الكل جيدا حتى يمتزج الخليط.
- يضاف الدقيق على الخليط ويطرب الكل حتى نحصل على عجين متجانس.
- يصب الحليب شيئا فشيئا على العجين حتى نحصل على عجين خفيف.
- ندهن زليفات صغيرة زجاجية تدخل إلى الفرن بقليل من الزبدة وتلبس بشرائط من ورق السلفيريزي.
- نملأ الزليفات إلى النصف بالعجين وتغطى بورق الألمنيوم.
- نحضر حمام مريم (بماء غليان) في طاوة تدخل إلى الفرن ونضع فيها الزليفات.
- ندخل الطاوة للفرن المسخن على درجة حرارة °180 لمدة 40 دقيقة حتى تنضج الحلوى.
- نحضر كريمة بالشكلاط وذلك بإذابة الشكلاط مع القشدة الطرية في حمام مريم مع التحريك حتى نحصل على خليط منسجم.
- عندما تنضج الحلوى نزيلها من الزليفات ونقدمها مرفوقة بالشكلاط المذاب مع الكريمة.

حلوى معمرة بالمربى

المقادير

100غ زبدة

100غ سكر سنيدة

2 بيضات

100غ دقيق

كيس خميرة كيماوية

ملعقة كبيرة ماء

للتزيين

4 ملاعق كبيرة مربى حسب الذوق

قليل من السكر الصقيل

طريقة التحضير

- تطرب الزبدة مع السكر جيدا بالطراب الكهربائي حتى يصبح الخليط مثل الكريم.
- نضيف البيض واحدة تلو الأخرى مع التطراب المستمر.
- يغربل الدقيق مع الخميرة الكيماوية ويضاف شيئا فشيئا على خليط الزبدة، البيض والسكر، يمزج العجين جيدا ثم نضيف عليه ملعقة ماء.
- نستمر في مزج الخليط حتى نحصل على عجين أملس ومنسجم.
- نأخذ قالبين مستديري الشكل (قطرهما حوالي 18 سنتم).
- ندهن القالبين بالزبدة ونرشهما جيدا بالدقيق، تصب نصف كمية العجين في القالب الأول وما تبقى في القالب الثاني .
- يدخل القالبان في نفس الوقت للفرن المسخن على درجة حرارة 190° لمدة 20 دقيقة.
- عندما تتحمر الحلوى وتنضج نخرجها من الفرن ونتركها تبرد قليلا.
- تزال الحلوى من القالبين وتوضع فوق شبكة تبرد، بعدما تبرد تدهن القطعة الأولى بالمربى ثم تغطى بالقطعة الثانية.
- يزين وجه الحلوى بالسكر الصقيل.

حلوى بالعسل والليمون

المقادير

150غ زبدة

1 كأس صغير عسل

50غ سكر سنيدة

قشرة ليمونتين محكوكة

200غ دقيق

3 بيضات

قبصة ملح

قبصة گوزة

1 كيس خميرة كيماوية

للتزيين

ليمونة مقطعة شرائح رقيقة

10سنتل ماء

100غ سكر سنيدة

طريقة التحضير

- يطرب العسل، السكر والزبدة بالطراب الكهربائي حتى نحصل على كريم خفيف.
- نضيف قشرة الليمون المحكوكة ثم البيض واحدة تلو الأخرى مع التطراب المستمر.
- يغربل الدقيق مع الخميرة، الگوزة المحكوكة والملح ثم يضاف على خليط البيض، يمزج الكل جيدا حتى نحصل على عجين متجانس وخفيف.
- يفرغ العجين في قالب مدهون بالزبدة ومرشوش بالدقيق (قطره 18سنتم) ثم يدخل للفرن المسخن على درجة حرارة 160° لمدة ساعة وربع حتى ينضج.
- عندما نخرج القالب من الفرن توضع الحلوى تبرد فوق شبكة.
- في كصرولة تحتوي على ماء غليان نضع شرائح الليمون ونتركها فوق نار هادئة لمدة 10 دقائق بعد ذلك تصفى وتترك جانبا.
- يحضر سيرو بالسكر والماء المخصصين للتزيين وعند الغليان نضيف شرائح الليمون لتتعسل لمدة 10 دقائق.
- تصفف شرائح الليمون المعسلة فوق الحلوى ثم يدهن وجه الحلوى جيدا بالسيرو، بواسطة فرشاة.

كيك خامر بالزبيب

المقادير

250غ دقيق

100غ زبدة

10سنتل حليب

15غ خميرة معجونة

50غ سكر سنيدة

3 بيضات

70غ زبيب

1 قشرة حامضة محكوكة

70غ لوز مهرمش

قبصة ملح

للتزيين

السكر الصقيل

طريقة التحضير

- تذاب الخميرة في الحليب الدافئ.
- يغربل الدقيق مع الملح ويضاف إليه السكر، قشرة الحامض محكوكة، الزبيب واللوز، تمزج العناصر مع بعضها.
- تذاب الزبدة وتوضع تبرد قليلا، يطرب البيض.
- يعجن خليط الدقيق بالخميرة المذوبة في الحليب، الزبدة المذوبة والبيض يمزج الكل جيدا بواسطة الطراب الكهربائي حتى نحصل على عجين منسجم وأملس.
- نأخذ قالبا للكيك غارق يدهن جيدا بالزبدة ويرش بالدقيق ثم يفرغ فيه العجين، يغطى القالب ويترك يخمر لمدة ساعتين في مكان دافئ.
- يسخن الفرن على درجة حرارة متوسطة، يدخل القالب للفرن لمدة **40** دقيقة، إذا تحمر الكيك قبل أن يكتمل في النضج يغطى بورق الألمنيوم حتى ينضج.
- عندما نخرج الكيك من الفرن نتركه في القالب **5** دقائق قبل إزالته ووضعه فوق الشبكة ليبرد.
- عندما يبرد يوضع في طبق التقديم ويزين بالسكر الصقيل.

من الأحسن إستعمال قالب كيك قعره مشنف ومزين بنقوش.

كيك التاج بالشكلاط

المقادير

150غ شكلاط أسود

150غ زبدة

150غ سكر صقيل

4 بيضات

60غ دقيق

1 كيس خميرة كيماوية

1 كأس صغير عصير الليمون

قبصة ملح

للتزيين

200غ شكلاط أسود

150غ قشدة طرية

طريقة التحضير

- يذاب الشكلاط مع الزبدة في حمام مريم (bain Marie).
- يطرب أصفر البيض مع السكر حتى نحصل على كريم أبيض نضيف إليه الشكلاط المذاب مع الزبدة ، الدقيق المغربل مع الخميرة، قبصة ملح وعصير الليمون.
- يطرب أبيض البيض حتى يصبح كالثلج ونضيفه على الخليط الأول برفق وذلك باستعمال ملعقة من الخشب مع التحريك من الأسفل نحو الأعلى.
- نأخذ قالب للحلوى دائري على شكل تاج، يدهن بالزبدة و يرش بالدقيق.
- يصب فيه العجين ويدخل للفرن المسخن على درجة حرارة °**200** لمدة **20** حتى **25** دقيقة.
- عندما تطهى الحلوى نخرجها من الفرن ونتركها في القالب لمدة **5** دقائق ثم نزيلها منه ونضعها فوق شبكة للحلوى للتزيين.
- يذاب الشكلاط المخصص للتزيين في حمام مريم ويضاف إليه القشدة الطرية مع التحريك حتى يذوب الشكلاط تماما ويمتزج مع القشدة.
- يصب خليط الشكلاط فوق الحلوى ثم تدخل للثلاجة حتى تبرد لمدة ساعة.



كيك بالقهوة

المقادير

2 بيضات مطربة

100غ سكر سنيدة

50غ گرگاع مهرمش

100غ زبيب

100غ زبدة

2 ملاعق كبار قهوة سريعة الذوبان

200غ دقيق

2 أكياس خميرة كيماوية

4 ملاعق كبار حليب

قبصة ملح

طريقة التحضير

- يغربل الدقيق مع الملح والخميرة ثم يضاف إليهم الزبدة.
- تخدم الزبدة مع الدقيق بأطراف الأصابع حتى نحصل على خليط مرمل.
- نضيف إلى الخليط المرمل السكر، الزبيب، الگرگاع، القهوة المذوبة في الحليب والبيض المطرب ثم يمزج الكل بواسطة ملعقة خشبية حتى نحصل على عجين خفيف ومتجانس (يمكن إضافة ملعقة أو إثنين من الحليب عند الحاجة، حسب نوع الدقيق المستعمل).
- يدهن قالب للحلوى بالزبدة ويرش بالدقيق ثم يفرغ فيه العجين ويدخل للفرن المسخن على درجة حرارة **°180** لمدة ساعة حتى ينضج، يخرج الكيك من الفرن ويترك في القالب لمدة **5** دقائق.
- نزيل الكيك من القالب ونتركه يبرد فوق شبكة الحلوى.



حلوى بالإجاص واللوز

مقادير التزيين والحشو

500غ إجاص

عصير الحامض

100غ اللوز محمر ومهرمش

50غ الزبيب

100غ زبدة

50غ سكر سنيدة

نصف ملعقة صغيرة قرفة

مقادير العجين

150غ زبدة

180غ سكر سنيدة

1 كيس سكر فنيلا

3 بيضات

عصير نصف حامضة

300غ دقيق مع قبصة ملح

كيس ونصف خميرة كيماوية

طريقة التحضير

- يغسل الإجاص ويقطع إلى شرائح ويسقى بعصير الحامض.
- يلبس قالب للحلوى دائري الشكل بورق الألمنيوم.
- يصب فيه الزبدة المذوبة، السكر والقرفة ثم تصفف فوقهم شرائح الإجاص.
- ترش شرائح الإجاص بالزبيب واللوز المهرمش.
- تطرب الزبدة مع السكر حتى نحصل على كريم يضاف عليهم سكر الفنيلا، عصير نصف حامضة، البيض والدقيق المغربل مع الملح والخميرة.
- يمزج الكل جيدا حتى نحصل على عجين أملس ومنسجم يصب في القالب فوق الإجاص. نستعمل ملعقة يمدد بها العجين حتى يغطى الإجاص.
- يدخل القالب للفرن المسخن على درجة حرارة °180 لمدة 45 دقيقة. عندما تنضج الحلوى تخرج من الفرن وتقلب فوق صحن التقديم ثم يزال ورق الألمنيوم.

يمكن تزيين وجه الحلوى باللوز المسلوق والمقشر.



كيك بالكرموس يابس والگرگاع

المقادير

3 بيضات

110غ سكر صقيل

125غ گرگاع مهرمش

125غ كرموس يابس مقطع

125غ قشرة الليمون أو الحامض معسلة ومقطعة

90غ شكلاط أسود محكوك

185غ دقيق

2 أكياس خميرة كيماوية

قبصة ملح

طريقة التحضير

- يطرب البيض مع السكر بالطراب الكهربائي حتى يتضاعف حجم الخليط ويصبح خفيفا على شكل رغوة.
- نضيف إليه الگرگاع، الكرموس يابس مقطع، قشرة الليمون أو الحامض المعسلة والشكلاط.
- يمزج الكل جيدا بملعقة من الخشب حتى تمتزج العناصر.
- نضيف إلى الخليط الدقيق المغربل مع الخميرة والملح شيئا فشيئا مع التحريك بواسطة ملعقة من الخشب، من الأسفل إلى الأعلى حتى يتهوى العجين.
- يدهن قالب الكيك بالزبدة ويرش بالدقيق، يصب فيه العجين. يدخل للفرن المسخن على درجة حرارة 180° لمدة ساعة حتى ينضج.
- عندما ينضج الكيك نخرجه من الفرن ونتركه في القالب يبرد لمدة 5 دقائق.
- يزال الكيك من القالب ويترك يبرد فوق شبكة الحلوى.

إذا لاحظنا أن وجه الكيك تحمر وهو لم ينضج بعد نغطيه بورق الألمنيوم، ونتابع الطهي.

تحضر الشريحة كما جاء في النصائح التي تتعلق بالفواكه اليابسة.

نحتفظ بحبات الشريحة والگرگاع لتزيين وجه الكيك كما هو في الصورة.



حلوى بالفواكه اليابسة

المقادير

125غ لوز منقي

125غ كَركاع

60غ قشرة الليمون المعسلة مقطعة رقيقة

60غ مشماش يابس مقطع رقيق

60غ أناناس يابس مقطع رقيق

100غ دقيق

2 ملاعق كبار مسحوق الشكلاط

75غ سكر صقيل

1 ملعقة صغيرة قرفة

175غ عسل

60غ الشكلاط أسود مذاب

للتزيين

السكر الصقيل

طريقة التحضير

- نأخذ إناءا ونضع فيه الكَركاع، اللوز، المشماش، الأناناس، قشرة الليمون، الدقيق، مسحوق الشكلاط، القرفة ويخلط الكل جيدا.
- نضع السكر الصقيل والعسل في إناء فوق نارهادئة نحرك الخليط حتى يصبح لونه ذهبيا (كراميل) ثم نزيله من فوق النار، نضيف إليه الشكلاط ونصب الكل فوق الخليط الأول يمزج الكل بملعقة من الخشب حتى نحصل على خليط متمازج.
- يدهن قالب حلوى دائري قطره **20** سنتم ويغطى بورق السلفيريزي. ندهن الورق من الداخل ثم نصب فوقه العجين.
- يدخل القالب للفرن المتوسط الحرارة لمدة **35** دقيقة.
- نخرج الحلوى من الفرن وتترك جانبا لتبرد.
- عندما نزيل الحلوى من القالب نضعها في طبق التقديم ثم ترش بالسكر الصقيل.



كريم باتسيير

المقادير

50سنتل حليب

كيس من الفنيلا

6 أصفر البيض

150غ سكر سنيدة

40غ دقيق أونشا

ملعقة من الزبدة

طريقة التحضير

- يغلى الحليب مع الفنيلا ويترك يبرد.
- يطرب أصفر البيض مع السكر سنيدة بالطراب الكهربائي حتى يصبح الخليط أبيضا على شكل كريم.
- نضيف الدقيق أوالنشا على البيض والسكر سنيدة مع التطراب المستمر، نصب الحليب الدافىء على الخليط ويفرغ الكل في كصرولة.
- نضع الكصرولة على نار خفيفة مع التحريك بملعقة من الخشب حتى نحصل على كريمة ثقيلة.
- نزيل الكصرولة من فوق النار وندهن وجه الكريم بقليل من الزبدة (لتفادي تكون القشرة على وجه الكريمة بعدما تبرد).

عجين مكسر

المقادير

230غ دقيق

20غ بودرة الحليب

40غ سكر سنيدة

180غ زبدة

قبصة ملح

1 ملعقة كبيرة ماء بارد

1 بيضة

طريقة التحضير

- يغربل الدقيق في إناء مع الملح وبودرة الحليب تضاف إليهم الزبدة والبيض ويمزج الخليط جيدا بأطراف الأصابع.
- نضيف السكر ونستمر في المزج بأطراف الأصابع يجمع العجين بواسطة ملعقة الماء البارد.
- عندما نحصل على عجين أملس يجمع على شكل كرة ويوضع في كيس من البلاستيك ويلف في قطعة من الثوب، يدخل إلى الثلاجة ليلة كاملة قبل إستعماله.

عجين البريوش

المقادير

- 230غ دقيق
- 2 ملاعق كبار سنيدة
- 15غ خميرة معجونة
- 2 ملاعق كبار ماء ساخن
- 2 بيضات مطربة
- 80غ زبدة مذوبة
- قبصة ملح

طريقة التحضير

- في إناء يغربل الدقيق والملح ويضاف إليهم السكر.
- تذاب الخميرة في الماء ثم تضاف إلى خليط الدقيق، نضيف البيض المطرب والزبدة، تمزج العناصر جيدا حتى يجمع العجين، يضرب العجين باليد حتى يبدأ يتقلع من جوانب الإناء، بعد ذلك يدلك جيدا لمدة 10 دقائق، يغطى العجين ويترك لمدة ساعة في مكان دافئ حتى يتضاعف حجمه.
- بعدما يخمر العجين يدلك مرة أخرى لمدة 10 دقائق قبل إستعماله، يحضر العجين حسب الوصفة ولا ننسى أن نتركه يخمر قبل إدخاله للفرن.

بات أشــو

المقادير

- 100غ زبدة
- 150غ دقيق
- 4 بيضات
- 15غ سكر
- 25سنتل ماء
- 1/2 ملعقة صغيرة ملح

طريقة التحضير

- في كصرولة نصب الماء، السكر، الملح والزبدة نضعها فوق النار حتى الغليان.
- نزيل الكصرولة من فوق النار ونصب فيها الدقيق مع التحريك المستمر بملعقة من خشب.
- نرجع الكصرولة فوق النار دائما مع مواصلة التحريك حتى لا يلتصق العجين في الكصرولة (يجب أن تكون النار هادئة).
- عندما يجمع العجين بسهولة حول الملعقة الخشبية مثل الكرة نزيل الكصرولة من فوق النار ونترك العجين يبرد قليلا.
- ثم نبدأ بإضافة البيض واحدة تلو الأخرى مع التحريك المستمر حتى يشرب الخليط البيض ونحصل على عجينة منسجمة وسائلة.
- تحضر بعد ذلك الحلوى حسب الوصفة.

عجين جينواز (الطريقة الأولى)

المقادير

4 بيضات

120غ دقيق

120غ سكر سنيدة

1 ملعقة صغيرة خميرة كيماوية

قبصة ملح

طريقة التحضير

- يغربل الدقيق، الملح والخميرة الكيماوية ثم يحتفظ بهم جانبا.
- يطرب البيض مع سكر سنيدة بالطراب الكهربائي حتى يصبح الخليط أبيضا ويتضاعف حجمه.
- بواسطة ملعقة خشبية نضيف الدقيق على خليط البيض مع التحريك من الأسفل نحو الأعلى حتى نكمل كمية الدقيق.
- العجين المحصل عليه يكون خفيفا وسائلا.

عجين جينواز (الطريقة الثانية)

المقادير

40غ زبدة مذوبة

65غ دقيق

15غ نشا

3 بيضات كبار

75غ سكر سنيدة

قبصة ملح

1 ملعقة صغيرة خميرة كماوية

طريقة التحضير

- يغربل الدقيق، النشا، الملح والخميرة ثم يحتفظ بهم جانبا.
- يطرب البيض مع سكر سنيدة بالطراب الكهربائي حتى يصبح الخليط أبيضا ويتضاعف حجمه.
- يضاف الدقيق شيئا فشيئا على الخليط مع التحريك بواسطة ملعقة خشبية من الأسفل نحو الأعلى حتى نحصل على عجين خفيف.
- تضاف الزبدة المذوبة على العجين مع التحريك حتى تندمج مع العجين.
- يصب العجين في قالب مدهون بالزبدة ومرشوش بالدقيق يدخل القالب للفرن المسخن على درجة حرارة °**180** لمدة **30** دقيقة تقريبا.

نختار حجم وشكل القالب حسب الحلوى المراد تحضيرها.

عجين مرمل

المقادير

200غ دقيق

100غ زبدة

2 أصفر البيض

100غ سكر سنيدة

قبصة ملح

طريقة التحضير

- في إناء نضع الدقيق وقبصة الملح، نضيف عليهم الزبدة مقطعة مربعات، نأخذ سكينا ونحاول تقطيع الزبدة إلى قطع صغيرة وسط الدقيق.
- بعدما تقطع الزبدة يخدم الخليط بأطراف الأصابع حتى يترمل.
- نضيف أصفر البيض والسكر ثم نمزج الكل حتى نحصل على عجين متجانس.
- يوضع العجين في كيس من البلاستيك الغذائي ثم يلف في قطعة من الثوب .
- يدخل العجين للثلاجة لمدة **30** دقيقة على الأقل قبل إستعماله.

العجينة المورقة

المقادير

250غ دقيق

250غ زبدة

1/2 ملعقة صغيرة ملح

15سنتل من الماء البارد

طريقة التحضير

- يغربل الدقيق مع الملح، نضيف إليه **50**غ زبدة و يخدم الكل بأطراف الأصابع حتى نحصل على خليط مرمل يعجن بالماء البارد حتى نحصل على عجينة منسجمة وملساء.
- تقطع الزبدة إلى شرائح مربعة.
- يمدد العجين بالمدلك على شكل مربع، تصفف شرائح الزبدة وسط العجين ويطوى المربع على ثلاثة حتى يغطي الزبدة ثم يطوى مرة أخرى على ثلاثة حتى نحصل عل مربع صغير من العجين.
- يلف العجين في بلاستيك غذائي ثم في قطعة من الثوب و يوضع في الثلاجة لمدة **30** دقيقة.
- يخرج العجين من الثلاجة و يمدد بالمدلك على شكل مربع، يطوى على ثلاثة (لكي نحصل على مستطيل) ثم يطوى مرة أخرى على ثلاثة لنحصل على مربع صغير من العجين.
- يلف العجين في البلاستيك ثم يدخل للثلاجة لمدة **30** دقيقة.
- نعيد نفس العملية أربع مرات قبل استعمال العجين.

نصائح عملية

- نبدأ دائما بتحضير المقادير والأواني قبل الشروع في تحضير الحلوى.

العجين :

- لتحضير مختلف أنواع عجين الكيك يجب أن تكون المقادير المستعملة في درجة حرارة المطبخ.

- لتحضير مختلف أنواع العجين الخاصة بالطرطات يجب أن تكون المقادير باردة (زبدة، البيض،...) وكذلك الأدوات التى نستعمل.

- يغربل الدقيق ثم تضاف عليه الزبدة باردة، تخدم بأطراف الأصابع حتى يكون العجين مهوى (la pâte aérée) أما إذا استعملنا الكف فإن المادة الدسمة تسخن ونحصل على عجين ثقيل يلتصق باليد .

- لجمع العجين نستعمل دائما ماءا باردا جدا يضاف بملعقة كبيرة شيئا فشيئا وبحذر حسب نوع الدقيق المستعمل (هناك أنواع من الدقيق تتطلب كمية أكثر من الماء بالمقارنة مع أنواع أخرى).

- عندما يمدد العجين بواسطة المدلك نحاول دائما دحرجته في اتجاه واحد ونتجنب حركة الذهاب والرجوع. يمدد العجين دائما على جهة واحدة لا يقلب على الوجهين.
- قبل استعمال المدلك يجب رشه جيدا بالدقيق، كما ترش طاولة العمل لنتجنب إلتصاق العجين.

- عندما نضع العجين في الطاوة لا يجب تمديده كثيرا لأنه عند الطهي سيجمع ويفقد شكله الأولي.

- العجين يطهى دائما في فرن مسخن من قبل، إذا كانت حرارة الفرن منخفظة فإننا نحصل على طرطة ثقيلة وصلبة.

نصائح عملية

- عادة تطهى مختلف أنواع العجين الخاصة بالطرطات في فرن مسخن على درجة حرارة °180 إلى °200 بالنسبة للعجينة المرملة، المكسرة والحلوة أما العجينة المورقة فتطهى على درجة حرارة مرتفعة °230.

- للحصول على طرطة محمصة (مكرملة) يستحسن طهيها فارغة، أي على بياض (à blanc) لمدة 8 حتى 10 دقائق في فرن مسخن على درجة حرارة متوسطة. وعندما تخرج من الفرن تدهن ساخنة ببياض البيض بواسطة فرشاة وبعدها تزين حسب الذوق وتدخل للفرن حتى تكتمل في الطهي.

- الكميات اللازمة من العجين حسب قطر الطاوة المستعملة:
  100غ تناسب طاوة قطرها 18سنتم
  150غ تناسب طاوة قطرها 20سنتم
  240غ تناسب طاوة قطرها 22سنتم

- تدهن دائما طاوة الحلوى بالزبدة وترش جيدا بالدقيق قبل وضع العجين فيها.

- عندما نضع العجين في الطاوة نضغط عليه بالأصابع حتى لا يبقى الفراغ بين العجين والطاوة.

- عندما يثبت العجين في الطاوة يثقب بالشوكة حتى لا ينتفخ خلال الطهي.

- يمكن تحضير كمية مهمة من عجين الطرطات وطهيها فارغة ثم توضع بعد ذلك في أكياس من البلاستيك ويحتفظ بها في المجمد (congélateur).

- يزين العجين المثلج مباشرة بعد إخراجه من المجمد ثم يدخل للفرن حتى يكتمل في الطهي.

نصائح عملية

- كما يمكن تماما تحضير العجين وتقسيمه على شكل كويرات تناسب حجم الطاوة التى نستعمل عادة . نلف العجين في بلاستيك غذائي ويوضع في المجمد، نخرجه عند الحاجة ونتركه جانبا حتى يأخذ حرارة المطبخ ثم يمدد في طاوة، تدخل الطاوة للثلاجة لمدة **30** دقيقة قبل إدخالها الفرن.

- يستعمل العجين المورق دائما باردا جدا .

- العجينة المورقة تنتفخ عند الطهي لهذا تقطع جوانبها بالسكين عندما نريد استعمالها حتى تنتفخ بطريقة متساوية عند النضج.

- تحضير العجينة المورقة يتطلب كثيرا من الوقت : لهذا يمكن تحضير كمية مهمة منها وتجميدها في المجمد .

نصائح عملية

الطهي :

- نقوم بتسخين الفرن قبل إدخال الحلوى للطهي.

- الحلويات ذات العجين الخفيف تتطلب أن تطهى في فرن ساخن ذي درجة حرارة مرتفعة، أما العجين الغني أو الثقيل فيتطلب فرنا ذا درجة حرارة متوسطة.

- هناك أنواع من الحلوى تتطلب خفظ درجة الحرارة خلال الطهي فيجب أن نأخذ بعين الإعتبار أن الفرن الكهربائي يحتفظ بنفس درجة الحرارة لمدة أطول من الفرن الغازي.

- لا يجب فتح الفرن خلال مدة طهي الحلوى، عندما نفتح الفرن خلال الطهي يجب إغلاقه بسرعة وحذر.

- حتى نتأكد من أن الحلوى نضجت نقوم بإدخال سكين في وسط الحلوى، يجب أن يخرج جافا أما إذا إلتصق به العجين فيجب إعادته للفرن، أما إذا تحمر وجه الحلوى دون أن يتم نضجها فيمكن تغطيتها بورق الألمنيوم وإعادتها للفرن.

- تترك الحلوى بعد إخراجها من الفرن في القالب لمدة **5** دقائق قبل إزالتها منه، حتى نتمكن من إخراجها منه بسهولة، عندما نزيل الحلوى من القالب توضع فوق شبكة الحلوى حتى لا تندي.

- إذا أردنا الاحتفاظ بالحلوى داخل علب من البلاستيك أو الحديد يجب أن ننتظر حتى تبرد الحلوى تماما قبل وضعها في العلب حتى نتمكن من الاحتفاظ بها لمدة أطول ونتجنب الرطوبة.

نصائح عملية

بالنسبة للكيك الذي يطهى في حمام مريم في الفرن :

- يجب أن يكون الماء المستعمل غليان أو ساخن جدا .

- خلال الطهي إذا أردنا إضافة الماء يجب إضافته ساخنا حتى نحتفظ بنفس درجة الحرارة.

- قبل وضع ورق الألمنيوم الذي تغطى به الزليفات يستحسن وضع ورقة السلفيريزي مدهونة بالزبدة وبعدها ورق الألمنيوم.

- عندما نفتح الفرن لمراقبة الحلوى يجب غلقه بسرعة حتى نحتفظ بنفس درجة الحرارة خصوصا إذا كان الفرن بالغاز.

- الكيك الذي يطهى بالبخار أو حمام مريم يستحسن عدم تجميده، بخلاف الكيك العادي الذي يمكن تقطيعه ووضعه في علب قبل تجميده وعند الحاجة يخرج من المجمد ويترك جانبا حتى يأخذ درجة حرارة المطبخ.

نصائح عملية

الخميرة :

- الخميرة الكيماوية وبيكاربونات الصودا تستعملان للتخمير حسب نوع العجين المراد الحصول عليه.

- يجب اتباع المقادير المخصصة لكل وصفة كما يجب أن تغربل الخميرة الكيماوية وبيكاربونات الصودا مع الدقيق.

- أما بالنسبة للخميرة (المستعملة لتحضير الخبز) يجب دائما تذويبها في قليل من الماء أو الحليب قبل استعمالها.

- الحلويات التي يستعمل في تحضيرها كثير من البيض لا تحتاج إلى الخميرة.

الزبدة :

- تعطي الزبدة مذاقا ونكهة خاصة للحلوى يمكن تعويضها بالماركرين النباتية. عند استعمال الزبدة ينصح بتصفيتها من الحليب وذلك بإذابتها ثم تركها تبرد ، عندما تبرد الزبدة نأخذ فقط القشرة الجامدة التي يعاد تذويبها ثم تستعمل بعد ذلك، أما الحليب أو السائل الذي يبقى في القعر فلا يستعمل.

العسل :

- العسل الذي تطفى فيه الحلوى مثل البريوات و المقروط يجب أن يكون ساخنا إذا وضع على النار و لو خفيفة فإنه يحترق لهذا من الاحسن أن يترك العسل طيلة مدة التحضير في حمام مريم حتى يبقى ساخنا دون أن يحترق.

نصائح عملية

الفواكه اليابسة :

- اللوز يستعمل في بعض الأحيان بقشرته، ينصح دائما قبل استعماله أن يفرك جيدا بقطعة من الثوب حتى نزيل منه الغبار ولا يحتاج إلى الغسل.

- أما لتحضير عجين اللوز، نقوم بسلق اللوز في كصرولة، يفسخ ثم يطحن كما يمكن تماما شراء عجين اللوز جاهزا من المحلات التجارية.

- لا نحتاج لتنقية الگرگاع والبندق فهما يستعملان بقشرتهما.

- يجب الحرص أن يكون الگرگاع المستعمل في تحضير الحلوى طريا، لأن استعمال الگرگاع غير الطري يعطي مذاقا مرا ونسمة الغمولة للحلوى.

- قبل استعمال الزبيب في الحلوى ينصح بتنقيته من الأعواد و الحرص على غسله جيدا، لأنه يحتوي في ثناياه عل الغبار.

- يرقد الزبيب قبل استعماله في عصير الحامض أو الليمون لمدة ساعة تقريبا حتى ينتفخ، عند الاستعمال يصفى ثم ينشف جيدا. و لا ننسى رشه بالدقيق إذا كنا نريد استعماله في العجين السائل (مثل عجين الكيك).

- قبل استعمال التمر يمسح جيدا بقليل من ماء الورد أو ماء الزهر ثم ينقى من العظم يستعمل على شكل قطع صغيرة أو ممعوكة في هذه الحالة يمكن تحضيره بطريقتين:
  إما يبخر في الكسكاس ثم يمعك بعد ذلك بالشوكة
  أو يوضع في كصرولة مع عصير الليمون فوق نار هادئة.

من بين التوابل التي تنسم التمر بشكل جيد : القرنفل، القرفة والتوابل الأربعة.

نصائح عملية

- الكرموس يابس (شريحة) يستعمل في الطرطات وكذلك في الكيك قبل استعماله يمسح بماء الورد أو ماء الزهر يستحسن دائما أن يرقد الكرموس أو يطهى حسب الوصفة .

- يمكن ترقاد الكرموس في عصير الحامض أو الليمون و كذلك ماء الزهر .
بالنسبة للطهي فالكرموس اليابس يمكن أن يبخر في الكسكاس حتى ينتفخ ثم يقطع إلى قطع حسب الوصفة، أو يطهى في كصرولة مع عصير الليمون.
من بين التوابل التي تنسم الكرموس اليابس بشكل جيد : النافع، بديان، القرفة، بسيبسة وكذلك التوابل الأربعة.

- البرقوق اليابس يغسل ثم ينقى من العظم، قبل استعماله يرقد في محلول الشاي الأسود الساخن لمدة ساعة حتى ينتفخ (في كصرولة نضع **1/2** لتر من الماء الغليان مع كيس من الشاي الأسود (thé noir) ونتركه فوق النار لمدة **5** دقائق) يستعمل البرقوق إما مقطعا مربعات صغيرة أو ممعوكا .

- المشماش اليابس يغسل وينشف جيدا ثم يرقد قبل استعماله في عصير الليمون أو الحامض ويقطع بعد ذلك إلى قطع صغيرة، أو يبخر حتى ينتفخ ويطهى مع خليط من الزبدة و السكر للحصول على عجينة المشماش، يمكن استعمالها لحشو شوصون (les chaussons) أو في الطرطات.

- المشماش يمكن تنسيمه كذلك بالقرفة ، بديان، الگوزة و كذلك التوابل الأربعة.

نصائح عملية

التوابل :

حبة هيل : (قعقلة)

- تقشر ثم تدق مباشرة قبل الاستعمال لأنها تفقد نكهتها و مذاقها بسرعة. مذاقها يناسب الحلويات المحضرة بالشكلاط و كذلك القهوة.

القرفة :

- صديقة الحلويات سواء الطرطات، البسكويت أو الكيك يحتفظ بها في وعاء مقفول جيدا و بعيدا عن الضوء. من الأحسن أن تدق قبل الاستعمال، ممزوجة مع السكر تزين العديد من الطرطات والحلويات.

سكنجبير :

- المدقوق، مرقد في السيرو، معسل أو على شكل جدر طري يستعمل مع الحلويات التي تحضر بخليط من الفواكه اليابسة، كما يناسب كذلك التفاح، مدقوق يستعمل بكمية محدودة حتى لا يغلب مذاقه على العناصر الأخرى و حتى لا يمرر الحلوى. معسل أو مرقد في السيرو يستعمل مقطع على شكل قطع صغيرة جدا . أما الطري فيحك من الأحسن في الحكاكة الرقيقة مباشرة قبل استعماله.

القرنفل :

- رائحته قوية، يمكن أن يمرر الحلوى إذا تجاوزنا الكمية المحددة، يستعمل أعواد أو مدقوق يحتفظ به في وعاء مقفول بإحكام و بعيدا عن الضوء لمدة ستة أشهر.

نصائح عملية

الگوزة :

■ نكهتها الخاصة تتلائم بشكل جيد مع الفواكه المحضرة في الفرن، الكريمات وكذلك الحلويات المحضرة بالسميدة والأرز، تحك في الحكاكة الرقيقة مباشرة قبل استعمالها .

بسيبسة :

■ مذاقها و نكهتها مثل الگوزة (ولكن أخف) تستعمل كذلك مع الحلويات المحضرة بالفواكه الطرية والبسكويت.

بديان : (l'anis étoilé)

■ هي عبارة عن نجمة بنية تضم في كل مؤخرة حبة لونها بني غامق. تستعمل كما هي لتنيسم السيرو المستعمل لتعسيل العديد من الفواكه أو مدقوقة لتسيم الكريمات. و نظرا لشكلها الجميل فهي تستعمل كذلك للتزيين.

عود الفنيلا :

■ يجب أن يكون أسودا ولينا يحتفظ به لعدة شهور في وعاء مغلوق بإحكام و بعيدا عن الحرارة و الضوء. يقسم على الطول من النصف ثم تزال الحبيبات السوداء الموجودة في الوسط بواسطة السكين. نحتفظ بالعود المستعمل لتنيسم السيرو، أو يوضع في وعاء السكر الذي سيأخذ نكهة الفنيلا .

فهرس